

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-06 (2015/07/07)

～ザ・キャピトルホテル 東急&ラ・ロシェル山王～

開業5周年記念～一夜限りの饗宴～

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 加藤完十郎

ラ・ロシェル オーナーシェフ 坂井 宏行氏

ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：但馬 英俊）では2015年10月22日(木)に「ザ・キャピトルホテル 東急&ラ・ロシェル山王 開業5周年記念～一夜限りの饗宴～」を開催。2015年7月22日(水)午前10:00より、予約の受付を開始いたします。

10月22日(木)に迎えるホテル開業5周年を記念し、特別なディナーブッフェを開催いたします。当ホテルの総料理長を務める加藤 完十郎のもと、宴会料理をはじめ日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」、オールディダイニング「ORIGAMI」、ペストリーブティックがそれぞれのブースを用意。さらに同じく5周年を迎えるフレンチの鉄人・坂井 宏行氏がオーナーシェフを務める「ラ・ロシェル山王」も登場し、各シェフの技と個性が光る料理の数々を立食ブッフェ形式でご堪能いただける趣向です。

一夜限りの特別なコラボレーションによる美食イベントをぜひお楽しみください。

(詳細は別ページをご覧ください)

ザ・キャピトルホテル 東急

【ザ・キャピトルホテル 東急&ラ・ロシェル山王 開業5周年記念 ~一夜限りの饗宴~ 概要】

[場所] 1F 大宴会場「鳳凰」

[販売期間] 2015年10月22日(木)

受付・会場 18:00／開宴 18:30

[価格] 18,000円

※表示価格は、消費税とサービス料(10%)を含みます。

[予約受付]

2015年7月22日(水)より

ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザベーション

Tel: 03-3503-0109(代表)



加藤完十郎プロフィール

ザ・キャピトルホテル 東急総料理長。1952年山梨県生まれ。1970年羽田東急ホテルに入社。1990年、海外スーパーシェフ招聘イベントでギィ・マルタンシェフに出会う。それを契機に幾度となく渡仏。彼の厨房で研鑽を積み現在でも深い親交をもつ。2005年今井浜東急リゾート総料理長に就任。2010年ザ・キャピトルホテル 東急の総料理長に就任。2013年東急ホテルズ総料理長を兼任。調理部門の総責任者として陣頭指揮を執りながら、後進の育成にも力を注いでいる。

坂井宏行プロフィール

1942年生まれ、鹿児島県出身。17歳でフランス料理の修業を始め、19歳で自身オーストラリアに渡り1年半の修行の後、帰国。都内の有名レストランでの修業を経た後、1980年、38歳で独立し、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より『農事功労章シュヴァリエ勲章』を受勲。2009年「現代の名工」卓越した技能者の表彰(厚生労働大臣表彰)受賞。料理に対する熱意と探究心、旺盛なサービス精神で坂井が作り出す料理は多くの美食家を魅了し続けている。



ラ・ロシェル山王
シェフ 川島 孝

パンケット
メインキッチン
シェフ 安里 優治

日本料理「水簾」
板長 柏原 実

中国料理「星ヶ岡」
シェフ 小林 昇

オールディダイニング
「ORIGAMI」
シェフ 中村 直人

ペストリーブティック
シェフ パティシエ
安里 哲也

[本件に関するお問い合わせ]

ザ・キャピトルホテル 東急

マーケティング&セールス：川邊(かわべ)
Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)
E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

ザ・キャピトルホテル 東急は5周年を迎えます。



キャピトル東急ホテル時代、
お客様への志とした
「Experience the Difference」
=他のホテルではできない経験を。
この思いを再び胸に刻み、
いつまでも変わらない大切なこと、
新しさを追求し続けることを重ねつつ、
次の時代へ歩んでまいります。