

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-08 (2015/08/06)

～秋の豊かな食材を ORIGAMI スタイルで～

「秋の味覚とマロンフェア」

(左) マロンランチコース (右) 骨付き子羊と鴨のポワレ 秋の彩り

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9月1日（火）から10月31日（土）まで、オールデイダイニング「ORIGAMI」にて毎年ご好評いただいている「秋の味覚とマロンフェア」を開催いたします。

ランチタイムに提供する「マロンランチコース」はお好みに合わせてメインの料理を2品よりお選びいただけます。リゾットやカレーにアクセントとして使用している‘栗のロースト’はクローブやローズマリーなど8種のハーブや香辛料をブレンドして作るこだわりの自家製食材です。程よいスパイシー感が栗の甘味を引き立て、香ばしさと共に口に広がります。

ディナータイムに提供する「骨付き子羊と鴨のポワレ 秋の彩り」は脂がのり秋口に食べごろを迎える鴨肉をメインに、栗やきのこなど秋の味覚を添えた一品。はちみつの焦がしソースと共に、素材の旨みをストレートにお楽しみいただけます。そのほか松茸をポーフォールチーズと焼き上げたテリーヌや、秋刀魚を使ったオリジナルスタイルのメニューもご用意いたします。

またスイーツには芳醇な香りとさっぱりした味わいが特徴の「洋梨のドイツ風パンケーキ」が新登場するなど、充実したラインナップでフェアをお届けします。秋の訪れを ORIGAMI の味と共に感じてみてはいかがでしょうか。

(メニュー詳細は別ページをご覧ください)

1

ザ・キャピトルホテル 東急

【秋の味覚とマロンフェア 概要】

【場所】 3F オールデイダイニング「ORIGAMI」 11:00～24:00(L.O. 23:30)
 ラウンジ「ORIGAMI」 10:00～22:00(L.O. 21:30)

※時間帯によってご提供できる料理が異なります

※ラウンジ「ORIGAMI」でのフード提供は11:00からとなります

【開催期間】 2015年9月1日(火)～10月31日(土)

【メニュー紹介】

マロンランチコース 3,400円

前菜 栗のスープときのこのキッシュ

メイン ◇2品よりお選びいただけます

- ・スパイス香る栗のローストときのこのリゾット
 パルメザンチーズ
- ・秋のベジタブルカレー
 スパイシーな栗のローストピラフと共に

デザート ミニマロンパフェ

コーヒー



洋梨のドイツ風パンケーキ

骨付き子羊と鴨のポワレ 秋の彩り	6,500円
栗、きのこ、小芋の温かいポーフォールチーズのテリーヌ	2,900円
松茸ときのこ入りコンソメパイ包み焼き	2,680円
秋刀魚のORIGAMIスタイル	3,550円
ディナープリフィックスコース	5,900円～

◇上記5品はオールデイダイニング「ORIGAMI」のみのご提供となります。

洋梨のドイツ風パンケーキ	1,240円
モンブラン風パフェ	1,500円
洋梨のスパークリング	1,450円
マロンシェイク	1,500円

※表示価格は、消費税とサービス料(10%)を含んでおります。

※仕入れの状況により提供内容が異なる場合がございます。

【お客様のお問い合わせ】

ザ・キャピトルホテル 東急
 オールデイダイニング「ORIGAMI」
 Tel:03-3503-0872(ORIGAMI 直通)
 E-Mail:capitol-h.origami@tokyuhotels.co.jp

【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。



Experience the Difference
 次の未来へ

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。