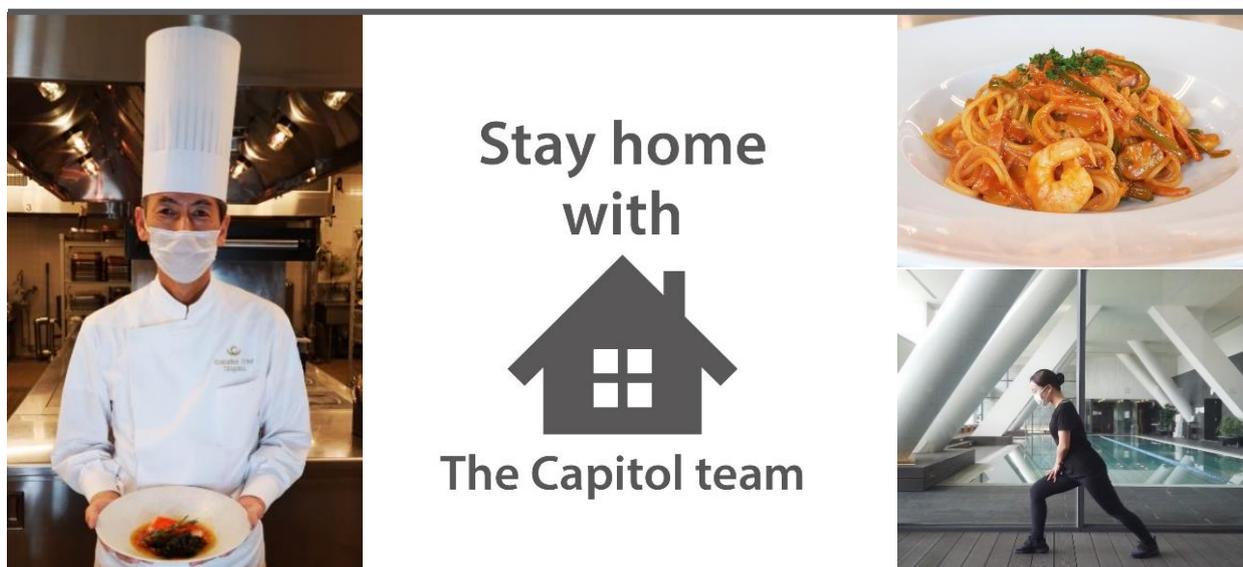


ザ・キャピトルホテル 東急

「#おうち時間」にホテルを体感できる動画を続々配信

「#Stay home with The Capitol team」オリジナル動画

2020年4月14日(火)から、公式ホームページにて公開中



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では、新型コロナウイルス感染拡大防止の為に外出自粛が続く中、ご自宅にいながらホテルをご体感いただける動画コンテンツを、公式ホームページ内に特設ページを開設し、国内外のお客さまへ向けて配信しております。

4月より始動した本プロジェクトでは、世界中で「stay home」が呼びかけられる中、おうちでの時間を少しでも楽しく過ごしていただけるような提案をしたいというスタッフの想いを動画に込めました。

総料理長をはじめとするシェフの料理講座では、ご家庭にある食材を使ってホテルメイドの味わいを再現できるメニューのほか、オールデイダイニング「ORIGAMI」で40年以上受け継がれる伝統の味わい「ナポリタン」のレシピも特別に公開しています。また、ハウスキーピングスタッフによる、バスタオルで白鳥のオブジェを作るタオルアート講座や、フィットネススタッフによる椅子を使ったストレッチなど、身の回りにある物を用いてお試しいただける内容を取り揃えました。そのほかホテル館内の美術品や隣接する日枝神社のご紹介といった見るだけで楽しめるコンテンツもラインアップし、お子さまからご年配の方まで皆さまにお楽しみいただける内容をお贈りしています。

今後もスタッフ一丸となって多彩な動画を創りあげ、配信いたしますのでぜひご覧ください。

◆視聴方法

下記のザ・キャピトルホテル 東急 公式ホームページ および 公式インスタグラムよりご覧いただけます。

特設ページ <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/63534/index.html>

インスタグラム <https://www.instagram.com/thecapitolhoteltokyu/>

◆配信コンテンツ 【5月11日(月)時点、随時更新してまいります】

4月15日	おうちでホテル気分、館内アートツアー / Hidden artworks in our hotel
4月16日	フルーティーなハイボールの作り方 / How to make a tasty whisky highball
4月17日	ホテルから徒歩2分の日枝神社へ Go! / Take an exclusive look inside the Hie Shrine
4月18日	総料理長クッキング「金目鯛のワカメ蒸し」 / How to cook Seaweed-steamed Alfonsino
4月20日	お店の味！簡単カシスオレンジの作り方 / How to make a fragrant Cassis orange cocktail
4月21日	シェフの味 ORIGAMI ナポリタン / How to cook Spaghetti Neapolitan of All Day Dining ORIGAMI
4月22日	簡単タオルアート「バスケット」 / How to make cute towel arts
4月23日	本格ドリップコーヒーを楽しもう！ / How to brew delicious drip coffee at home
4月25日	玉ねぎの美味しさ凝縮「冷製オニオンスープ」 / Let's make easy seasonal cold onion soup together
4月27日	女性に大人気！簡単サングリアの作り方 / How to make a fruity sangria at home
4月28日	ワンランク上の食卓を演出テーブルナプキンアート / How to fold table napkins at home
4月30日	初心者でも簡単、ホテルシェフ直伝ふわふわオムレツ / Hotel's recipe for fluffy omelet
5月1日	免疫力アップ簡単ストレッチ / How to stretch your whole body
5月2日	簡単で本格的ハッシュドビーフ / How to cook Authentic hashed beef, cook in just 10 minutes
5月4日	椅子に座ってできる簡単ストレッチ / How to exercise on a chair
5月5日	中国料理「星ヶ岡」人気のエビチリをご家庭向けに / How to cook tasty shrimp with chilli sauce
5月6日	簡単タオルアート「白鳥」 / How to make cute towel swans
5月7日	本格和食「ハマグリ」の沢煮椀仕立て / How to make dashi, and Sawani-wan style with a clam dumpling
5月9日	ドレッシングが決めて シーザーサラダ / Let's make Caesar salad together ~It's all about the dressing~
5月12日	草月流「いけばな」ができるまで / Enjoy the seasonal flower arrangement in the main lobby
5月14日	茄子が器になった「茄子と牛肉焼き」 / How to make Herb grilled eggplant and beef

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

14室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、540㎡の「鳳凰」をはじめとする5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブやトリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで日常から解き放たれた「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・川邊(かわべ)・柳瀬

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp