NEWS RELEASE

PR-20-19(2020/10/15)

ザ･キャピトルホテル　東急
100-0014　東京都千代田区永田町 2-10-3
www.capitolhoteltokyu.com

ザ･キャピトルホテル　東急

開業 10 周年記念　総料理長によるトリュフ尽くしのコース

至福の晩餐会「ケヤキグリル　クリスマス」

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、2020 年 12 月 24 日（木）のクリスマスイブに、宴会場「鳳凰」にて総料理長　曽我部　俊典によるトリュフ尽くしのコースをお贈りする至福の晩餐会「ケヤキグリル　クリスマス」を開催いたします。

2020 年 10 月に迎えた開業 10 周年を記念し、旧キャピトル東急ホテル時代へのオマージュを込めて今夏 14 年ぶりに復活した「欅グリル」。“継昇”（けいしょう）をテーマに、“食のキャピトル”として 1963 年から紡がれる歴史と伝統を大切に受け継ぎながらも、新たに昇華させたメニューで皆さまをお迎えする特別企画です。

第 2 回となる今回は、冬にむけて旬を迎える黒トリュフを全ての料理に散りばめた、聖夜に相応しいディナーコースをご用意。前菜は気分を盛り立てるクリスマスカラーに仕立てた「ズワイ蟹とトリュフのレムラードサラダ」からはじまり、メインディッシュにはオマール海老をホロホロ鳥のムースで包み込み、さらにたっぷりのトリュフで覆った「ホロホロ鳥　オマール海老　トリュフのアンサンブル　至福のプレート」が登場。芳醇な香りを味わうことが醍醐味のトリュフを余すところなくご堪能いただけるよう、多彩な食材とマリアージュした品々を取り揃えます。

また、料理はもちろんのこと、メートル･ドテル（ヘッドウエイター）やソムリエなど専任のスタッフによるおもてなしにもご期待ください。素材にこだわりその持ち味を最大限に生かした目にも華やかな逸品を、クリスマスに 1 日限りオープンする幻のフランス料理店にて、ぜひお楽しみください。

◇◆至福の晩餐会「ケヤキグリル クリスマス」概要◆◇

［会場］　1階 宴会場「鳳凰」
［開催日］　2020年12月24日（木）
［時間］　開場 午後6時30分 / 開宴 午後7時
［料金］　50,000円（フルコース、お飲みもの、サービス料10%、消費税10%を含む）

開催にあたっては「三密」にならないよう新しい様式に対応し、グループごとにソーシャルディスタンスを保つ配席をいたします。また、お客さまと従業員の安全を確保する感染予防対策を整え開催いたします。

※男性はジャケットの着用をお願いいたします
※仕入れの状況によって内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください
※写真はイメージです

曽我部 俊典 Toshinori Sogabe

ザ・キャピトルホテル 東急 副総支配人 兼 総料理長。1959年神奈川県生まれ。大阪の調理師専門学校卒業後、愛媛県のホテルに入社。26歳でフランスに渡り、本格的にフランス料理を学ぶ。帰国後、1987年名古屋東急ホテルに入社。2001年セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」シェフへ就任し、2007年「ミシュラン東京'08」一ツ星を獲得。2008年横浜ベイホテル東急 総料理長へ就任し、2017年からは副総支配人も兼任。2019年4月から現職。お客さまの心に残るおもてなしの追求と絵画をイメージしたメニューの創作など、新しい料理の世界を開拓し続けるほか後進の育成にも力を注いでいる。

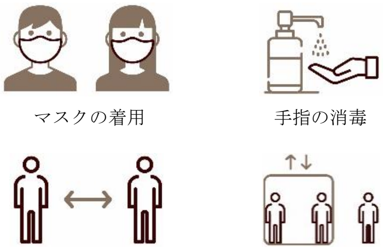
◆◇ザ・キャピトルホテル 東急 概要◇◆

ザ・キャピトルホテル 東急は国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。
14室のスイートルームを含む全251室の客室は日本の伝統的な建築様式を取り入れ、障子や襖をしつらえた洗練された和モダンな空間。障子や引き戸によって自在に空間を仕切ることのできる独創的な間取りが特長です。
メインダイニング 日本料理「水簾」をはじめとするレストラン&バーでは、かつてホテルの建つこの地にあった会員制料亭「星岡茶寮」を主宰した、稀代の美食家 北大路魯山人のその飽くなき食へのこだわり＝もてなしの心を継承しながらも、時代を捉える新しい感性を取り入れた多彩なメニューとサービスで皆さまをお迎えいたします。
その他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、スパ&バーバーを完備。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ひとつだけのホテルです。

ザ・キャピトルホテル 東急は2020年10月22日にリニューアルオープンから10年めの節目を迎えます。
本年のテーマは「A Decade of Luxury」。1963年の創業以来この地で脈々と受け継がれるおもてなしの心と、この10年で育んできた上質なご滞在を今一度お客さまにお伝えするという気持ちを込めています。

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性がございます。

［ お客さまへのお願い ］



マスクの着用
手指の消毒
健康申告書へのご協力
ソーシャルディスタンス
エレベーターご利用の人数制限

［ ホテルの取り組み ］

マスク・フェイスシールドの着用
間隔を空けたご案内
飛沫防止シートの設置
従業員の日々の検温
拭き上げ消毒
従業員の手洗いの徹底

「ケヤキグリル クリスマス」ご予約・お問い合わせ
ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザベーション
受付時間：午前 10 時～午後 7 時
Tel. 03-3503-0109(代表)
https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/68409/index.html

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係の皆さま）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・伊藤・川邊（かわべ）・柳瀬
Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877 Mail：capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp