

ザ・キャピトルホテル 東急  
世界の巨匠との協働「ギィ・マルタン プロデュース デイナーコース」  
パリの名門レストラン“ル・グラン・ヴェフール”のエスプリを ORIGAMI で



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11月1日(日)よりオールデイダイニング「ORIGAMI」にて、名立たるシェフが軒を連ねるフランスのミシュランガイド2つ星“ル・グラン・ヴェフール”のシェフ ギィ・マルタン氏とタイアップし、現地で供される妙味の数々をお届けしております。

“ル・グラン・ヴェフール”は、かつての常連客にナポレオン・ボナパルトや小説家ヴィクトル・ユーゴーなど著名な政治家や文化人も含まれており、今もお多くの美食家を魅了し続ける名門レストラン。また、マルタン氏はその類稀な才能で33歳にして同店の料理長へ就任、2005年には愛知万博フランス館迎賓レストランの担当シェフを務めるなど、日本とも非常に所縁の深い人物です。そして、ザ・キャピトルホテル 東急は、2018年よりマルタン氏と3年間の業務提携契約を結んでおり、館内のレストランやペストリーブティックなどで特別メニューを提供。さらにオールデイダイニング「ORIGAMI」料理長 中村直人は6年前から同氏と親交があり、35年以上のキャリアの中にはル・グラン・ヴェフールでの経験も含まれます。

マルタン氏の料理スタイルの特長は野菜を巧みに織り込むこと。それは今回提供するアンコウとバターナッツカボチャの魚料理や、鹿肉と西洋ゴボウの肉料理など随所に見ることができ、ハーブやスパイスを上品に使用することで味覚と視覚に華を添えた鮮やかさ際立つラインアップとなっています。

海外渡航が難しい昨今、少しでも異国の食文化に触れる機会を増やし、多くの方々に非日常を味わっていただけるようにと二人が力を合わせた本フェア。日仏の不易流行を体現し続ける両者が魅せる甘美なコース料理をご堪能ください。



オールデイダイニング「ORIGAMI」料理長 中村直人は、マルタン氏との出会いやフランスでの経験をこう話します。「フランス料理に長年携わる者として、現地の食材はもちろん、人や時間の流れを体感することは“起源”に触れることができたようで非常に感慨深いものがありました。また、マルタン氏のキッチンでの存在感は鮮烈で、スタッフの彼に対する尊敬や彼とともにレストランを運営することへのプライドを間近に見た気がします。今回のマルタン氏の料理を通じて、お客さまに現地の食のトレンドや雰囲気但至少でも届けることが出来たら幸いです」



※オールデイダイニング「ORIGAMI」料理長 中村直人とギイ・マルタン氏率いるル・グラン・ヴェーフールのチーム

◇◆ギイ・マルタン プロデュース ディナーコース 概要◆◇

[販売期間] 2020年11月1日(日)～12月15日(火)

2021年1月15日(金)～2月28日(日)

[提供時間] 午後5時～午後9時(L.O.)

[販売価格] お1人さま 10,000円(12,100円)

[メニュー]



前菜 スズキのマリネ 生姜、ピンクペッパー風味のセロリとともに

熱いマリネ液を注ぎ、冷やされる過程で絶妙に火を入れるふっくらとしたスズキ。ダイス状の香味野菜が楽しい触感を添え、ピンクペッパーを効かせたクリームチーズが華やかな香りとヴィネガーの酸味に丸みを与えます。



魚料理 アンコウのロティ バターナツカボチャのピュレ

ガラムマサラや生姜などを加えた蜂蜜をアンコウに塗り、身の弾力を残しながらもふわとした触感にロースト。バターナツカボチャのピュレと青林檎などのファルシとともに食せば、エキゾチックな味わいがロー一杯に広がります。



肉料理 鹿フィレ肉のポワレ 西洋ゴボウのクリーム煮 カシス香るトリュフソース

丁寧にポワレした鹿肉の断面は鮮やかなロゼ色。ジビエと好相性の西洋ゴボウは味わい深いコンフィとクリスピーなチップの2種類で飾り、香りを存分に引き出したカシスとトリュフのソースが、滋味豊かな鹿肉の味わいをさらに引き立てます。



デザート マンダリンのデクリネゾン

中央にマンダリンのゼリーを包んだ球状のコーヒームースを添え、周りにはマンダリンの果肉とソルベ、ソースで彩ります。ひとつひとつの味わいはもちろん組み合わせることで幾通りものマンダリンの魅力を楽しむことができます。

※ギイ・マルタン氏は来日いたしません ※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  
※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです



ギイ・マルタン Guy Martin

パリの歴史的名店「ル・グラン・ヴェフル」シェフ。1957 年生まれ。アヌシーでピザ焼き職人としてキャリアを開始、1981 年「シャトー・ド・クードゥレ」で料理長、1990 年に二ツ星を獲得。2012 年レジオン・ドヌール勲章オフィシェ受章。ザ・キャピトルホテル 東急では、2018 年 9 月から 3 年間の業務提携契約を締結しホテル主催のイベントや館内レストランなどで彼の特別なメニューを提供している。



中村 直人 Naohito Nakamura

オールデイダイニング「ORIGAMI」料理長。1964 年徳島県生まれ。1983 年京都東急イン入社。日本氷彫美術協会主催氷彫刻の大会初出場で初優勝。1988 年伊豆今井浜東急ホテル料飲支配人を経て 2014 年ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング「ORIGAMI」料理長に就任。料理人と接客の両方の視点を併せ持ち、一期一会のおもてなしを心掛けながら、日々料理と向き合っている。

### 【オールデイダイニング「ORIGAMI」】

ブイヤベースやローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインと共に楽しみいただく本格ディナーはもちろん、旧キャピトル東急ホテル時代から受け継ぎ、長い間皆さまにお楽しみいただいているパーカーメンをはじめとする名物メニューなどバラエティー豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。

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あります。

#### 【お客さまへのお願い】

#### 【ホテルの取り組み】



マスクの着用



手指の消毒



健康申告書へのご協力



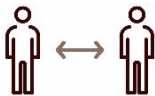
マスク・フェイスシールドの着用



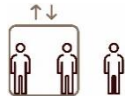
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



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



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

3 階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

営業時間：午前 7 時～午後 10 時 Tel:03-3503-0872

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/70109/index.html>

### 【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、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