

ザ・キャピトルホテル 東急

桜テイスト 2022 ～芳春の趣～

春季の趣を織り込んだ宿泊プランとレストラン&バー商品を展開

2022年3月1日(火)～4月30日(土)



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2022年3月1日(火)から4月30日(土)まで、春の代名詞“桜”をテーマにした商品を多数ラインアップする「桜テイスト2022 ～芳春の趣～」を宿泊プランやレストラン&バーにて実施いたします。

ご宿泊では“インルームお花見”をコンセプトに、桜のフラワーアレンジメントを飾り、さらに和洋中が織り成すホテルオリジナルのお花見三段重をルームサービスでお届けする、ラグジュアリーでプライベートなお花見プランをご用意いたします。また、日の光溢れる春爛漫なラウンジ「ORIGAMI」では桜のスイーツとドリンクをご提供。日本料理「水簾」では旬の味覚をふんだんに使用した見目麗しい花見懐石を、「ザ・キャピトル バー」では香しい上品な桜のカクテルなど、ご利用シーンに合わせて桜をお楽しみいただけます。

芽吹いたばかりの草花や咲き誇る桜の香りを胸いっぱいを感じながら、散策やお花見の際にはひと休みを。都心でありながら緑豊かな山王の地で、陽春の心安らぐひとときをお過ごしください。

◇ご宿泊プラン

■ 桜ステイプラン



和モダンを基調にした客室の襖を開ければ桜の卓上装花がお客さまをお出迎えし、和洋中で織り成すホテルオリジナルのお花見三段重がルームサービスにて届けられます。本プラン限定特典のヴェネチアンビーズで作られた桜のメモクリップはお持ち帰りいただけ、ご自宅でも春の訪れとご滞在の余韻を。さらにアメニティには桜のバスソルトをご用意。バスタイムでも桜に浸れるひとときをお約束いたします。密を避けながら季節の趣を存分にお楽しみください。

◇◆宿泊プラン概要◇◆

[宿泊期間] 2022年3月10日(木)～4月17日(日)

<桜ステイプラン>

[客室タイプ] デラックス キング / ハリウッド ツイン(ともに 44.8 m²)

[料金] お1人さま料金 41,217円～(2名さま1室利用の場合)

[内容] ご宿泊 / ご朝食(オールデイダイニング「ORIGAMI」またはルームサービス) / 卓上装花(桜) / お花見三段重(スープ付き、写真A) / 桜のバスソルト(写真B)

[特典] ヴェネチアンビーズの桜メモクリップをプレゼント(写真B)



下永瀬 美奈子(しもながせ みなこ)氏

1989年ニューヨークでビーズフラワーレッスンを始める。2004年『暮らしを彩るビーズフラワー』、2009年作品集『Candy Gardenの世界』を出版。

2011年日本ビーズフラワー協会を設立、初代会長に就任。ビーズ300万粒の世界最大のビーズフラワー「希望の桜」を制作、日本ビーズフラワー界の第一人者。2019年イタリア・ベネチアンビーズフラワーの継承者となり、日伊で活動。

下永瀬 美奈子氏のアーティストサイト <http://minakoshimonagase.com>

※ご宿泊日の10日前までにご予約ください

※ご宿泊の7日前以降のキャンセルはご宿泊代の100%を申し受けます

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。また、東京都宿泊税が別途加算されます

「桜ステイプラン」に関するお問い合わせ
 ザ・キャピトルホテル 東急 宿泊予約
 Tel. 03-3503-0109(代表)

◇地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

■ 桜のロールケーキ

季節の素材を主役にしたロールケーキコレクション。
桜とも相性の良い酸味の効いたグリオットチェリーの
コンフィチュール、桜風味の生クリーム、桜餡、わらび餅、
白鹿の子豆をもっちりとした米粉のスポンジ生地で
ふんわり包みました。桜の魅力を最大限に引き出した
一品をお届けいたします。



[期間] 2022年3月15日(火)～4月14日(木)

[料金] 2,916円

※仕入れの状況により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
※表示料金には消費税8%が含まれております

地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0208(直通)

地下鉄からのアクセス至便なロケーションにあるホテルのアンテナショップ。パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルブレッドをお気軽にお持ち帰りいただけます。

◇3階 ラウンジ「ORIGAMI」

■ 桜スイーツ&ドリンクセレクション

春の陽光差し込む空間で、桜の愛らしさが光るスイーツとお飲みものとともに優雅な昼下がり。桜の塩漬けがあしらわれたクッキーがチャームポイントの和テイストのサンデー、山桜が香る桜シェイク、さわやかな甘さが特長の桜アイスなどをラインアップ。桜の塩漬けを散りばめ、塩気のアクセントと桜の香りが心地よいドリンクも毎年ご好評です。

[期間] 2022年3月16日(水)～4月15日(金)

[時間] 午前11時～午後8時(L.O.)

[料金] 桜サンデー	2,277円・・・右写真
桜シェイク	2,024円
桜アイス	1,138円
桜スカッシュ	1,581円
桜の紅茶	1,581円
桜のロイヤルミルクティー	1,581円



※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

3階 ラウンジ「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジ。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。

◇3階 日本料理「水簾」

■ 花見懐石



白魚をはじめ春野菜や山ウドをはじめとする食材を通し、春の訪れに舌鼓を打つ贅沢な懐石料理をお贈りいたします。板長一押しのお蝦夷鮑を3時間かけて酒蒸した一品は、深いコクのと和風タレとも好相性。新筍と新わかめの若竹煮は、旬を同じくした山海の幸がともに美味しくいただける「春先の出合い物」と親しまれる風物詩です。季節の移り変わりを繊細に表現した花見懐石で、旬の味覚と伝統的で日本らしい春の逸品の数々をご堪能ください。

[期間] 2022年3月1日(火)～4月30日(土)

[時間] 午前11時30分～午後2時(L.O.) / 午後5時～午後8時(L.O.)

[料金] 20,240円

[メニュー] 前菜 / 造り / 進肴 / 焼物 / 煮物 / 止肴 / 御飯 / 留碗 / 香物 / 水菓子

※仕入れの状況により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

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

3階 日本料理「水簾」 Tel. 03-3503-0873(直通)

ザ・キャピトルホテル 東急の“和のもとなし”を象徴するメインダイニング「水簾」。ロビーより渡殿を抜けるとそこは庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。四季の移ろいを感じながら、ていねいに美しく仕上げた旬のお料理をご堪能いただけます。伝統的でありながら創意工夫を凝らした懐石料理を中心に、カウンターでは寿司、天麩羅、鉄板焼をお楽しみください。

◇4階 ザ・キャピトル バー

■ 桜のシーズナルカクテル

桜の魅力をグラスの中で再構築させたシーズナルカクテルは3種類。ジャパニーズクラフトジン“ROKU”をベースにした桜トニックや桜の塩漬けとミントを合わせた桜モヒート、ジャパニーズクラフトリキュール“奏(桜)”とシャンパンで満たした桜ロワイヤルは食前酒や食後酒のどちらにもおすすめです。奥ゆかしく香り華やかに広がる桜の風味を活かしたうらかな味わいです。

[期間] 2022年4月1日(金)～4月30日(土)

[時間] 午後2時～午後8時(L.O.)

[メニュー・料金]

桜トニック 2,909円…A

桜モヒート 2,909円…B

桜ロワイヤル 3,542円…C



※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

4階「ザ・キャピトル バー」 Tel. 03-3503-0874(直通)

メインロビーから専用階段を上がるとそこが「ザ・キャピトル バー」。ロビー吹き抜けに面したハイカウンターそして庭園の緑と赤坂の街並みをのぞむソファー席など2つの表情を持つ都会の隠れ家です。さらにメインロビーからは専用エレベーターもご用意。喧騒から隔離された特別な空間をお楽しみいただけます。

■ シャンパン バイザグラス “ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ”

館内のレストランとバーにて、ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼをバイザグラスにて販売いたします。ガストロミーを念頭に造られたこのシャンパンは、冒険的な料理とのペアリングにも適しています。



[期間] 2022年3月31日(木)まで [時間] 各店舗の営業時間による

[料金] 1グラス 4,554円

[対象店舗]

- ・日本料理「水簾」
- ・中国料理「星ヶ岡」
- ・オールデイダイニング「ORIGAMI」
- ・ザ・キャピトル バー

テイクアウトのご希望の際は、3F オールデイダイニング「ORIGAMI」にてお申し付けくださいませ。

[料金] フルボトル(750ml) 15,400円

※仕入れの状況により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

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

※写真はイメージです

「桜テイスト 2022 ～芳春の趣～」に関する情報はホテル公式ホームページからもご覧いただけます

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/85834/index.html>

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。

<営業時間について>

本リリース配信現在、営業時間は下記のように変更しております。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

日本料理「水簾」	午前11時30分～午後3時(L.O. 午後2時) 午後5時～9時(L.O. 午後8時)
ラウンジ「ORIGAMI」	午前10時～午後9時(L.O. 午後8時)
ザ・キャピトル バー	午後2時～午後9時(L.O. 午後8時)
ペストリーブティック「ORIGAMI」	営業休止 ※ラウンジ「ORIGAMI」にて午前11時より一部商品を販売しております

<各種予防対策について>

[お客さまへのお願い]



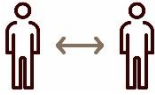
マスクの着用



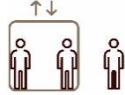
手指の消毒



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

【 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。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド 2021”にて 5つ星を獲得しております。

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・水本・伊藤・矢澤

Tel: 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877 Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp