

ザ・キャピトルホテル 東急
ウエディングメニュー 彩 irodori

2022 年度秋冬の新作コース料理を発表
2022 年 9 月 1 日(木)～2023 年 2 月 28 日(火)



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では 2022 年 9 月 1 日(木)から 2023 年 2 月 28 日(火)まで、四季折々の趣を大切にし、おふたりの新しい門出を華やかに盛り上げるウエディングメニュー「彩 irodori」の秋冬スタイルを販売いたします。

「彩 irodori」は“春夏”と“秋冬”でメニューが変わる 2 種類を展開しております。今回の秋冬スタイルはおふたりの幸せな未来を願うとともに、SDGs の観点も大切にしながら社会や環境に配慮したメニューを考案いたしました。野菜を主役にした美しい一皿や、食品ロス改善の視点で魚をまるごと使用した絶品スープ、適切な消費が森林保全や農作物被害を軽減するとされるジビエでメインディッシュをご用意するなど、食を通じたサステナビリティを巧みに織り込んでおります。

おふたりが挙式された時代の要素を取り入れることで、より鮮明な思い出として記憶に刻まれる祝宴にされてはいかがでしょうか。



◇◆ ウェディングメニュー「彩 irodori」概要 ◆◇

[期 間] 2022年9月1日(木)～2023年2月28日(火)

[料 金] お1人さま 27,830円

[メニュー]

祝宴のはじめに 菊芋のピューレと季節の素材で彩るスクエアプレート
 アボカドのムースとオマール海老のメダイヨン キャビア添え
 濃厚な魚エキスのスープ 発芽玄米とともに召しあがれ
 雲丹を挟んだ平目のグリエとアスパラガス トリュフ香るクーリと合わせて
 洋梨のシャーベット
 パンチェッタを巻いた鹿肉のロティ カカオ風味のベリーソース
 モンブランのバトン チェリーのソースとピスタチオアイス
 コーヒーと小菓子

※記載のメニューや食材は仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます

※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

※写真はイメージです



ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 兼 副総支配人
曾我部 俊典 Toshinori Sogabe

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。



ウェディングメニュー「彩 irodori」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザーベーション(受付時間:午前10時～午後7時)

Tel. 03-3503-0109(代表) Mail: capitol-h.bo@tokyuhotels.co.jp

<https://www.capitolhoteltokyu-wedding.com/cuisine/irodori.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放された「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 2022”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 山口

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