

ザ・キャピトルホテル 東急
「ザ・キャピトルホテル 東急 × ROYAL COPENHAGEN」特別ランチイベント
Art of Food – 初夏の食卓
2023年7月9日(日)開催



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、2023年7月9日(日)に1775年に設立されたデンマークの老舗陶磁器ブランド“ROYAL COPENHAGEN”とコラボレーションした特別ランチイベント『Art of Food – 初夏の食卓』を開催いたします。

今春、『Art of Food – 向春の食卓』と題し開催した、陶磁器ブランド“WEDGWOOD”とのコラボレーション企画に続く今回の特別ランチイベントは、開催時期に合わせてテーマを「初夏の食卓」とし、今年4月に発売されたばかりの“ROYAL COPENHAGEN”のブラック コレクションから「ブラックフルーテッド ハーフプレート」をメインのテーブルウェアに使用予定です。

ブラック コレクションは、黒で精緻かつエレガントに描かれた手描きの絵柄と白磁の組み合わせがもたらすモダンなスタイリッシュさが特長。黒の締まった色合いとレースのかわいらしいデザインを併せ持つブラックフルーテッド ハーフプレートに当ホテルの総料理長 曾我部 俊典が華やかなフランス料理で彩りをもたらします。食器のデザインを活かした料理の盛り付けは、まるでアートのような仕上がり。眺望が魅力のプライベート空間で、隣接する日枝神社や東京の街並みを眺めながら新作のブラック コレクションと共に、フルコースのお料理やペアリングされたお飲みものをお楽しみいただける希少なひとときをこの機会にぜひご堪能ください。

◇◆「ザ・キャピトルホテル 東急 × ROYAL COPENHAGEN」特別ランチイベント

Art of Food – 初夏の食卓 概要◆◇

[会 場]	15階「キャピトル サロン」
[開催日]	2023年7月9日(日)
[時 間]	開場 11時30分 開宴 12時00分～14時30分(予定)
[料 金]	お1人さま 38,000円
[特 典]	ROYAL COPENHAGEN 紅茶セットのお土産 総料理長の直筆レシピをプレゼント
[申込期限]	2023年7月2日(日)午後6時 12名さま限定/定員になり次第締め切らせていただきます



キャピトル サロン

※仕入れ状況により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

※事前振込みにて承ります

※お振込み以降はキャンセル料を100%頂戴いたします

※写真はイメージです



ブラックフルーテッド ハーフレースについて

今年4月、暖かな春の日差しとともに登場した新作「ブラックフルーテッド ハーフレース」。新しいブラック コレクションは、ロイヤルコペンハーゲンの長い歴史から生まれたクラシックを再解釈したもの。アートディレクターのアーノルドクローにより、1775年から生産されていたクラシックなパターンであるブルーフルーテッド プレインを改良・昇華させようと、凹凸で表現されたレースの縁取りが象徴的なハーフレースをあしらったコレクションが1888年に誕生したブルーフルーテッド ハーフレースで、その歴史あるコレクションが今回ブラックを纏って登場しました。ティーポットのハンドルをのんびり横切る小さなカタツムリや、蓋のカタツムリの殻など、愛らしいディテールが華を添えます。

ROYAL COPENHAGEN(ロイヤル コペンハーゲン)について

1775年、デンマーク王室の保護のもと、開窯された<ロイヤルコペンハーゲン>。以来240年以上に亘り、伝統とクラフツマンシップを受け継ぎながら、清楚で繊細な美しいテーブルウェアを世に送り出しています。今もなおハンドペイントの技を守りながらも、現代的で大胆なデザインも発表し、自由な発想と新しい感性による進化を続けています。





**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。

「ザ・キャピトルホテル 東急 × ROYAL COPENHAGEN」特別ランチイベント

Art of Food - 初夏の食卓 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/102354/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。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 2023”にて5つ星を獲得しております。

【 フィスカース ジャパン株式会社 】

Fiskars -“Making the everyday extraordinary”(“毎日をこの上ない特別な日にする”)

フィスカース社は、Fiskars、Wedgwood、Royal Copenhagen、Iittalaなど、世界的に認められているブランドを傘下に持ち、世界中の消費者のなにげない暮らしの一瞬一瞬が豊かになるような、そして特別な輝きに包まれるような価値を提供していきたいと考えています。現在、30カ国で事業を展開し、100カ国以上で製品を販売しています。

フィスカース ジャパンは、同グループの日本における戦略的ビジネス拠点です。業界のトップリーダーとして、優れた製品の提供を通じて真に豊かなライフスタイルを提案しています。

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・矢澤

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