

ザ・キャピトルホテル 東急
特別クリスマスディナーイベント
「山王の杜 美食倶楽部」
2023年12月17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12月17日(日)に特別クリスマスディナーイベント「山王の杜 美食倶楽部」を開催いたします。5月に続き今年2回目の開催となる今回は、総料理長 曾我部俊典がトリュフをテーマに、アペリティフからデザートまですべての料理にトリュフを使用した贅沢なフランス料理のフルコースを振舞います。

当ホテルの建つ山王の地には、かつて稀代の美食家 北大路魯山人が主宰した会員制料亭「星岡茶寮」があり、そこには美食倶楽部が設置されていました。「山王の杜 美食倶楽部」では、その歴史と心を継承しながらも時代を捉えた新しい感性を取り入れ、食材にこだわった料理とソムリエが厳選しペアリングしたお飲みものをご用意。生演奏の美しい音色とともに上質な空間をご提供いたします。

当ホテルのブランドコンセプトである「不易流行」の流行部分と総料理長 曾我部の理念である「忘れえぬ食卓」から生まれた「山王の杜 美食倶楽部」は、イベント全体を通して創意工夫を重ね、お客さまの心を動かしたいという思いを基に新たな感動や発見をお届けいたします。この機会にぜひ特別なひとときをご堪能ください。

◇◆ 特別クリスマスディナーイベント「山王の杜 美食倶楽部」概要 ◆◇

[期 日] 2023年12月17日(日)
 [時 間] 開場 午後5時30分 / 開宴 午後6時
 [会 場] 1階 宴会場「鳳凰」
 [料 金] お1人さま 50,000円
 [予約締切] 2023年12月10日(日)
 [予約・お問い合わせ] 03-3503-0109 (代表) 宴会リザーベーション 午前10時～午後7時

※表示料金にはお料理・お飲みもの・サービス料15%・消費税10%が含まれております
 ※満席の場合ご予約を承れない場合がございます
 ※当日のお席は他のお客さまと一緒になる場合がございます
 ※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のお取消し料を申し受けいたします
 ※男性はジャケット着用、女性はフォーマルな装いでお越しください
 ※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

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、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。

特別クリスマスディナーイベント「山王の杜 美食倶楽部」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)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/107263/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3年連続の5つ星を獲得しております。

ザ・キャピトルホテル 東急では、2022年5月にオールデイダイニング「ORIGAMI」、2023年4月には、日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」が日本サステナブル・レストラン協会に加盟し、食を通じたSDGs活動に取り組んでおります。今後も調達・環境・社会という3つの観点からサステナビリティを追求し、メニュー開発などにも積極的に活かしてまいります。

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