

ザ・キャピトルホテル 東急

猛暑を乗り切る 夏季限定メニューを展開

多彩な冷麺からマンゴーかき氷、パフェ、モヒートまでひんやりメニューも続々登場

2024年6月1日(土)～8月31日(土)



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2024年6月1日(土)から8月31日(土)まで、レストランやラウンジ、バーにて猛暑を乗り切る夏季限定メニューをご提供いたします。

オールデイダイニング「ORIGAMI」および中国料理「星ヶ岡」では、当ホテルの夏の風物詩にもなっている冷麺を多彩にラインアップ。また、「星ヶ岡」の新作メニューとして、マンゴ어의果実味を惜しみなく味わえる“マンゴーかき氷”が登場！宮崎県産のマンゴーピューレと信州の天然水を使用した綿雪のような口どけのかき氷に、フレッシュマンゴーを贅沢に盛り合わせた極上のかき氷です。さらに、例年好評をいただいている日本料理「水簾」の“鰻御膳”や「ザ・キャピトル バー」の目にも涼やかなモヒートをご用意いたします。

盛夏のみぎりに旬の食材をふんだんに取り入れた季節感あふれる逸品を通じて、夏の涼を感じる憩いのひとときをお過ごしください。

中国料理「星ヶ岡」

■ 星ヶ岡冷麺

星ヶ岡の夏の訪れを象徴する冷やしそば 2 種が今年も登場。広東焼豚や車海老、蒸し鶏、クラゲ、出汁巻き卵など十種類もの具材を美しく飾り付けた「五目冷やしそば」。隠し味にマスタードとウーロン茶を加えた自家製の胡麻ダレは深みがありながらも、さっぱりとした後味が特徴です。また、ぷりぷりの海老、食欲をそそる香りのニラ、豚挽き肉をあわせた食べ応えのあるチキンベースの冷やしそばは、お酢でととのえたスープの酸味と食材の甘味のバランスが秀逸です。

[期間] 2024年6月3日(月)～8月30日(金)の平日限定

[時間] 11:30～14:00(L.O.)

[料金] セット 4,806円 / アラカルト 3,668円

A. 五目冷やしそば(胡麻ダレ)

B. 海老・ニラ・挽肉入り塩味の冷たいスープ



■ マンゴーかき氷

「星ヶ岡」にマンゴーかき氷が初登場！スノーアイス専用マシーンで削った、綿雪のような口どけのふわふわのかき氷に、フレッシュマンゴーを贅沢に盛り合わせた極上のかき氷です。宮崎産のマンゴーピューレと信州の天然水を使ったかき氷は雑味が一切なく、口に入れるとスッと溶けるすっきりとした味わい。濃厚な自家製マンゴーソースをかけながら、変化する味わいをお楽しみください。

[期間] 2024年7月1日(月)～8月30日(金)の平日限定

[時間] 11:30～14:00(L.O.) / 17:30～21:00(L.O.)

[料金] 3,289円

2階 中国料理「星ヶ岡」 Tel. 03-3503-0871(直通)

中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューを提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみください。シックな空間には、大小7つの個室をご用意。ビジネスやプライベートなど、さまざまなシーンに合わせて幅広くご利用いただけます。

オールデイダイニング「ORIGAMI」

■ 夏の清涼ランチ

「ORIGAMI 冷麺」は同店の看板メニューであるパーコーメンと同じスープストックを使用し、鮪をはじめとする海鮮や夏野菜を彩り豊かに盛り合わせた逸品です。高糖度で豊かな甘みの“アメラトマト”とフレッシュバジルが爽やかに香るカッペリーニは、シンプルながらも素材の持ち味が光る一皿。アルデンテの食感と旬の素材が奏でる夏の味わいが楽しめます。また、たっぷりと野菜を添えた「冷製カルボナーラ」は、ソースの隠し味にそばつゆで和のテイストを加えた、新感覚のカルボナーラです。



[期間] 2024年6月1日(土)～8月31日(土)

* 「ORIGAMI 冷麺」のみ、6月1日より提供いたします。

[時間] 11:00～14:30(L.O.)

[料金] 「ORIGAMI 冷麺」「アメラトマトとバジルのカッペリーニ」「冷製カルボナーラ」 各 3,921円

■ ORIGAMI パフェ

パイナップルパフェ

甘くてジューシーなパイナップルの魅力を余すことなく味わえるトロピカルなパフェ。随所にあしらったフレッシュの果実に加え、コンポートやフローズン状にしたパイナップルと軽やかでコクのあるヨーグルトを重ね合わせました。フルーツの甘さと爽やかな酸味、異なる食感が絶妙なハーモニーを奏でます。

[期間] 2024年6月1日(土)～6月30日(日)

[時間] 11:00～21:30(L.O.)

[料金] 2,530円



マンゴーとオレンジのパフェ

フレッシュなアップルマンゴーとオレンジをふんだんに使用し、白ワインやコリアンダー、ミントなど数種類のスパイスを配合した特製シロップを掛け合わせ、すっきりとした甘さのパフェに仕上げました。ジューシーなフルーツと自家製のバニラアイスクリーム、忍ばせたパイ生地が織りなす味わいの変化を、最後のひと匙までご堪能いただけます。

[期間] 2024年7月1日(月)～8月31日(土)

[時間] 11:00～21:30(L.O.)

[料金] 2,530円

3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

ご朝食からディナーまで、ワールドワイドな料理やパークメニューをはじめとする長年受け継がれてきた名物メニューなど、バラエティ豊かなメニューの数々をお楽しみいただけます。窓から望む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ください。

日本料理「水簾」

■ 鰻御膳



鰻の魅力をお楽しみいただける水簾自慢の鰻御膳。鹿児島県産の鰻をふっくらと蒸し、自家製ダレで香ばしく焼き上げた関東風の鰻重、前菜三点盛り、鰻の淡泊な味をさっぱりと楽しむ鰻ざく、旬のお造り、煮物、甘味の一式で暑気払いを。夏バテで衰えがちな食欲を大いに刺激し、活力を補充する、日本の盛夏ならではの御膳です。

[期間] 2024年7月1日(月)～7月31日(水)

[時間] 17:30～21:00(L.O.)

[料金] 18,975円

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“和のもてなし”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、丁寧に美しく仕上げた旬の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。

「ザ・キャピトル バー」

■ シーズナル モヒート



主役のミントは、数ある農園の中から日本農業大賞で大賞を受賞した都内のハーブ農園のミントを使用。濃厚な桃のピューレにザクロシロップを加えた彩りも美しい「ピーチシャンパンモヒート」、通常の2倍のミントを惜しげもなく使った「ダブルミントモヒート」と、いずれも新鮮なミントとはじけるソーダの口あたりが清涼感をもたらす一杯です。

[期間] 2024年7月1日(月)～8月31日(土)

[時間] 15:00～22:30(L.O.)

[料金] ピーチシャンパンモヒート 3,668円

ダブルミントモヒート 2,783円

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」。ロビーの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席など2つの表情を持つ、知る人ぞ知る都会の隠れ家です。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大人の空間をお楽しみいただけます。

* 表示料金は税・サービス料を含みます

* 写真はすべてイメージです

* 諸般の事情により、リリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください

【 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 2023”にて4年連続で5つ星を獲得しております。

本リリースに関するメディアからのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 川井

Tel : 03-6206-1576 Mail : y.kawai@tokyuhotels.co.jp