

ザ・キャピトルホテル 東急

食で地球の未来を拓く「サステナブル テーブル」を7月28日に開催

5回目となる今回のテーマは「ネイチャーポジティブ」



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7月28日(日)に、日本サステナブル・レストラン協会のプロジェクト・アドバイザー・シェフ 杉浦 仁志氏と、当ホテル総料理長の曾我部 俊典がタッグを組み、食に関するサステナブルな活動の発信とその促進を目的とした美食イベント「サステナブル テーブル」を開催いたします。

これまで「プラントベース」「食品ロス」「サステナブルシーフード&ベターミート」「ウェルビーイング」をテーマとして、4回にわたって“サステナブル”を食のあらゆる観点からご提案することで、持続可能な開発目標(SDGs)に資する取り組みを広げてまいりました。1年半ぶりの開催となる今回は、「ネイチャーポジティブ」(生物多様性の保全に配慮した食事)をテーマに、同協会に加盟している日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」、オールデイダイニング「ORIGAMI」の各レストランシェフも集結し、全シェフの技で華麗に変貌を遂げた、同イベントでしか味わえないサステナブルなコース料理をご提供いたします。

現在、人間社会・経済の基盤となる自然生態系の喪失に伴うリスクの高まりが注目を集め、それによる損失を食い止め、回復させていくことを意味する「ネイチャーポジティブ」(自然再興)の達成が世界共通の目標として浸透しつつあります。イベントの冒頭では、「ネイチャーポジティブ」を通じた、食におけるサステナビリティの重要性を分かり易くお伝えするミニセミナーを実施。また、異なる感性が融合することで生み出される美しく創意に満ちた料理の数々は、両シェフによるSDGsの観点を織り交ぜた料理紹介によってその価値をさらに高めまします。ホテル一丸となって取り組む持続可能な美食の探求を、ぜひご体験ください。

サステナブル テーブル ～ネイチャーポジティブ～ 概要

- [開催日] 2024年7月28日(日)
- [時間] 受付 17:00 / 開宴 17:30
- [会場] 宴会場「鳳凰」(1階)
- [料金] お1人さま 20,000円(サービス料15%・消費税10%を含む)
- [内容] ・ 食のサステナビリティに関するミニセミナー
 ・ “ネイチャーポジティブ”をテーマにしたコース料理
 ・ ペアリングドリンク
- [特典] 総料理長 曾我部の直筆レシピをプレゼント
- [予約・お問い合わせ] 03-3503-0109 (宴会リザーベーション/10:00～19:00)



ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/117692/index.html>

※写真はすべてイメージです

※満席の場合はご予約を承れない場合がございますので、あらかじめご了承ください

※男性はジャケットの着用をお願いいたします

※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 HP をご確認ください。

日本サステナブル・レストラン協会 プロジェクト・アドバイザー・シェフ
杉浦 仁志 Hitoshi Sugiura



大阪府生まれ。2009年渡米。料理業界のアカデミー賞とされる“ジェームス・ビアード”受賞のジョアキム・スプリチャル氏のもと LA・NYC のミシュラン星付きレストランで感性を磨き技術を習得。エミー賞授賞式・NYC ティファニープライベートイベントをはじめ、国連日本政府代表部大使公邸で開催された、安倍元総理大臣はじめ各国大統領・国賓関係者のレセプションイベント日本代表シェフとして2年連続責務。現在は“Social Food Gastronomy”と称し食を通じたより多角的な社会貢献活動から持続可能な社会を推進し、日本サステナブル・レストラン協会プロジェクトアドバイザーを務める。

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。



【 一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会 】

日本サステナブル・レストラン協会は、食のアカデミー賞と称される「世界のベストレストラン 50」でサステナブル・レストラン賞の評価も行う英国本部と連携し、気候変動や森林破壊などの地球環境問題や人権・労働問題などのグローバルなサステナビリティの課題解決を行うために、サステナビリティの格付けやキャンペーンを実施。サプライヤー、飲食店レストラン、消費者コミュニティの構築を通して、フードシステムの課題解決に取り組み、食の持続可能性を推進しています。

公式サイト : <https://foodmadegood.jp/>

【 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、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”にて4年連続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