

【ザ・キャピトルホテル 東急】

新作のモンブラン風パフェやロールケーキ、ディナーコースなど秋の味覚“栗”を多彩なアレンジで「マロンフェア」を9月1日より開催



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、オールデイダイニング また ラウンジ「ORIGAMI」にて9月1日(日)から10月31日(木)までの期間限定で、実り豊かな秋の味覚が味わえる「マロンフェア」を開催いたします。

オールデイダイニング「ORIGAMI」では、「国産牛頬肉のブレゼ 栗のピューレと秋の味覚」をメインに、スープやサラダ、デザートまで栗をふんだんに用いた“栗づくし”のメニューが並ぶディナーコースをご用意。コンフィやピューレなどさまざまに創意工夫された栗が散りばめられています。

また、ラウンジ「ORIGAMI」では、目にも華やかな新作のモンブラン風パフェが登場。とろける食感のマロンブリュレやマロンシェイクなど趣も彩りも多彩な栗スイーツが層を成し、ひと匙ごとに変化するさまざまな素材とのハーモニーがお楽しみいただけます。

どの時間帯でも秋の訪れを感じることができる、充実のラインアップ。心和むくつろぎの空間で、実りの秋にふさわしいメニューの数々をご堪能ください。

「マロンフェア」

- 期間: 2024年9月1日(日)～10月31日(木)
- 場所: オールデイダイニング「ORIGAMI」、ラウンジ「ORIGAMI」
- ご予約・お問い合わせ: 03-3503-0872(直通)
- ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/120034/index.html>

【 オールデイダイニング「ORIGAMI」 】

栗をふんだんに用いた料理が並ぶ、毎秋好評の「秋の味覚とマロンフェア」。ランチにはメインディッシュを3品から選べる“栗づくし”のコースが登場。ディナーには、栗をメインに秋の恵みが詰まった多彩なメニューをラインアップしました。

- 時間： ランチ 11:00～14:30(L.O.)
ディナー 17:00～21:00(L.O.)
- 料金： ランチコース 4,933 円
ディナーコース 12,017 円

メニュー一例(ディナーコースより)

- ・ スモークした鴨胸肉と有機野菜のミックスサラダ
フランボワーズドレッシングとともに
- ・ 栗とさつまいものポタージュ
- ・ 国産牛頬肉のブレゼ 栗のピュレと秋の味覚
- ・ 栗のクリームブリュレ ミルクアイス
- ・ コーヒー または 紅茶



【 ラウンジ「ORIGAMI」 】

マロンパフェ

- 時間： 11:00～21:00(L.O.)
- 料金： 2,530 円

トリュフ香るナッツ、ラズベリー、ブラウニー、マロンアイスクリームの重なりで大粒のマロングラッセをのせ、トップは濃厚な搾りたてのモンブランを華やかに飾りました。とろける食感のマロンブリュレやマロンシェイクなど多彩にアレンジされた栗のスイーツが層を成し、ひと匙ごとに変わる味わいのハーモニーがお楽しみいただけます。



マロンドリンク

- 時間： 11:00～21:00(L.O.)
- メニュー／料金：

・ マロンシェイク	2,024 円
・ マロングラッセ アイス	1,138 円
・ マロンほうじ茶ラテ	1,771 円
・ マロンショコラ	1,581 円
・ マロンラテ	1,581 円
・ マロンチャイ	1,581 円



【 ペストリーブティック「ORIGAMI」 】

栗のロールケーキ

“モンブラン”をイメージした、栗の魅力余すことなく堪能いただける期間限定のロールケーキ。渋皮栗と風味豊かに仕上げた生クリームをもちりとした米粉のスポンジで包み込みました。日本三大栗のひとつである愛媛県産“中山栗”のペーストを使用した上品な甘さのマロンクリームを絞り、栗本来の風味が存分に味わえる一品に仕上げました。どこをカットしても栗が楽しめるよう、ロールケーキの中央には大粒の和栗がぎっしり並んでいます。



- 期間：2024年9月1日(日)～9月30日(月)
- 時間：11:00～21:00
- 販売場所：ラウンジ「ORIGAMI」
- 料金：3,024円 *数量限定販売のため、売り切れ次第終了

※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください。
※表示料金にはサービス料・消費税が含まれます。



オールデイダイニング「ORIGAMI」

人気の朝食は、焼き立てのパンをはじめ豊富なメニューが並ぶブッフェに加え、洋食のセットメニューや和朝食をご用意。ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインとともに堪能できる本格ディナーはもちろん、旧キャピトルホテル時代から受け継ぎ、長い間愛され続ける名物メニューなどバラエティー豊かなアラカルトも多彩にご用意しています。

ラウンジ「ORIGAMI」

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配した開放感溢れるラウンジ。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら、くつろぎのひとときをお過ごしいただけます。コーヒー、紅茶、ハーブティー、そして自慢のオリジナルスイーツも豊富にご用意。併設するペストリーコーナーでは、伝統のバナナブレッドをはじめ、季節のケーキやパンなど手土産にも最適な商品がラインアップされています。



【 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 E-mail : y.kawai@tokyuhotels.co.jp