

ザ・キャピトルホテル 東急
クリスマス特別ディナーイベント
「山王の杜 美食倶楽部」12月15日(日)開催
～ “トリュフづくし”の美食の饗宴 ～



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12月15日(日)に、クリスマス特別ディナーイベント「山王の杜 美食倶楽部」を開催いたします。第3回となる今年は、より限定された特別な空間で、総料理長 曾我部俊典が手がける“トリュフ尽くし”のフルコースをご堪能いただける、希少で贅沢な晩餐会をお届けします。すべての料理にトリュフを使用した、至極の一夜を彩るメニューは、アペリティフからデザートに至るまで、洗練された品々が並びます。

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、多くの政界人、財界人の交歓の場として栄えていました。「山王の杜 美食倶楽部」では、その格式高い歴史と精神を継承しながらも、現代の感性を取り入れた洗練された美食体験をご提供いたします。厳選された食材を使用したコース料理に、ソムリエが丹精込めてペアリングしたワインやシャンパンが華を添えます。さらに、美しい音色が心地よく響く生演奏が、特別なクリスマスの夜を一層エレガントに彩ります。

当ホテルのブランドコンセプト「不易流行」の"流行"の精神と、総料理長 曾我部の理念である「忘れえぬ食卓」が融合して生まれた「山王の杜 美食倶楽部」は、毎回創意工夫を凝らし、お客様の心を揺さぶる新たな感動と発見をご提供いたします。ホテルの食を追求した他では味わえないオンリーワンの美食の饗宴をお楽しみください。

クリスマス特別ディナーイベント「山王の杜 美食倶楽部」概要

- 日時: 2024年12月15日(日) 開場 17:00 / 開宴 17:30
- 会場: 1階 宴会場「桐」
- 料金: 1名 50,000円(コース料理、お飲み物、サービス料、消費税含む)
- お客様からのご予約・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/121914/index.html>

*満席の場合ご予約を承れない場合がございます
*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
*未成年の方のご参加はご遠慮ください
*写真はすべてイメージです



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。

【 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 2024”にて4年連続の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