

「ORIGAMI カレーセレクション」で味わう、初夏の贅沢なカレー体験  
～新作カレー3品を含む全6種、2025年6月の期間限定フェア～



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、2025年6月1日(日)から6月30日(月)までの期間限定で、初夏の爽やかな季節にふさわしい、スパイシーで芳醇な味わいの「ORIGAMI カレーセレクション」を初開催いたします。ホテルシェフが手間ひまかけて丁寧に仕上げた、こだわりの6種類のカレーが一堂に会する、またとない機会です。

今回は、フェア限定の新作カレーとして、「ORIGAMI キーマカレー」、「能登豚のスパイシーカレー」、「 Grill野菜と五穀米のスープカレー」の3品が登場。それぞれ、肉の旨味や野菜の滋味、スパイスの香りを最大限に引き出した、個性豊かな逸品です。さらに、開業当初から定番メニューとして愛され続けるビーフ、チキン、シュリンプの定番カレー3種を加えた、全6種のカレーを取り揃えました。

食欲をそそる香りとともに、軽やかな初夏のひとときを彩る、贅沢なカレーの饗宴をぜひご堪能ください。

<シェフ・安保 光治からのコメント>

「上質で記憶に残る一皿をお届けしたいという思いから、素材はあえてシンプルに、丁寧な仕込みによってスパイスの香りを引き立てたカレーに仕上げました。震災からの復興を応援する気持ちを込めて、石川県・能登地域の銘柄豚を使用しています。それぞれに異なる個性を持たせておりますので、ご家族やご友人とシェアしながら、多彩な味わいをご堪能ください。」

「ORIGAMI カレーセレクション」概要

- 期間: 2025年6月1日(日)～6月30日(月)
- 場所: オールデイダイニング「ORIGAMI」(3階)
- 時間: 11:30～15:00 (L.O.14:30) / 17:00～22:00 (L.O.21:00)
- 予約・お問い合わせ: 03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)
- ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/127987/index.html>

## <カレーセレクション限定 新作カレー>

### ■ ORIGAMI キーマカレー 4,554 円

じっくり炒めたたまねぎにオリジナル配合のスパイスが絡み合ったコク深いルーは、食べ応えがありながらも滑らかで、豊かな香りが広がります。あえて粗挽きにした牛肉を使用することで、噛むほどにあふれる肉の旨味とほどよい食感を引き出しました。添えられたラタトゥイユと温泉玉子が絶妙なアクセントとなり、まるやかさと奥行きのある風味をプラス。一皿の中で変化していく味わいをお楽しみいただけます。



### ■ 能登豚のスパイシーカレー 4,807 円

長年、総料理長・曾我部が温めてきた秘伝のレシピを初解禁。ルーに使用する食材は、たまねぎ、しょうが、スパイスのみ。たっぷりのたまねぎとしょうがを数時間じっくりと炒め、甘みと深い旨味を凝縮。スパイスを加えてさらに調和させ、素材本来の豊かな風味を引き出しました。香ばしくグリルした「能登豚」をのせた、シンプルでありながら、奥行きのある贅沢な味わいです。



### ■ グリル野菜と五穀米のスープカレー 4,301 円

弱火で丁寧にソテーした野菜にオリジナル配合のスパイスを加え、香りが立つまでじっくりと炒めたルーが味わいの核を作ります。さらに、鶏ガラから手間ひまかけて抽出したブイヨンを加え、辛みを抑えたまるやかで奥深いスープに仕上げました。彩り豊かなグリル野菜を添え、スパイスの風味を引き立てる五穀米とともにご提供いたします。



## <定番カレー>

ORIGAMI の欧風カレーは、旧キャピトルホテル時代から今日まで、料理人の手によって丁寧に守り続けられてきた一品。3 日間かけて丹念に仕込まれるルーには、バナナとりんごを加え、奥行きのある甘みとまるやかさを引き出しています。熟成と火入れを幾度となく重ねることで、素材の旨みが深く引き立てられ、豊かなコクが生まれます。時を超えて多くの方に愛される一皿です。

■ 国産牛のビーフカレー 4,174 円

■ シュリンプカレー／チキンカレー 各 3,542 円

\*表示金額には消費税およびサービス料が含まれております

\*写真はイメージです

\*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



### オールデイダイニング「ORIGAMI」

朝食からディナーまで、こだわりの美食とともに心満たされるひとときをお届けします。旧キャピトル東急ホテル時代から愛され続ける排骨拉麺(パーコーメン)やナンゴレン、ローストビーフなどの名物メニューに加え、ソムリエ厳選のワインとともに味わう本格ディナーまで、幅広いジャンルの料理をご用意。柔らかな自然光が降り注ぐ開放的な空間で、水庭を眺めながら、くつろぎの時間をお楽しみください。

### ザ・キャピトルホテル 東急

都心の利便性と閑静な落ち着きを兼ね備えた、四季の移ろいを感じられる希少な場所に立地。国内外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る「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。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。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 2025」のホテル部門にて、5年連続5つ星を獲得しています。

### 本リリースに関するお問い合わせ

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(直通) E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp