

PR-25-15(2025/08/19)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

www.capitolhoteltokyu.com

【開業 15 周年記念】

ザ・キャピトルホテル 東急が贈る限定ウイスキーとクッキー缶が登場。
感謝の気持ちを込めた、一夜限りのディナーイベントや宿泊プランなど多彩に展開



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)は、2025 年 10 月 22 日(水)にリニューアルオープンから 15 年目という節目を迎えます。

日本建築の静謐な美と現代の快適性を融合した空間で、訪れる人すべての人の記憶に残る“和らぎ”を届けてきた 15 年。その感謝の想いを込めて、特別メニューやイベントを展開いたします。世代を超えて語り継がれる料理、一期一会の晚餐、洗練と温もりを備えたおもてなし——。これまでの歩みと、これからの未来へとつながる体験を、どうぞご堪能ください。

＜Banquet Event＞

食の継承と革新を続ける“オールキャピトル”が贈るディナーイベント
「星に願いを ～シェフの饗宴～」

開業 15 周年を記念して開催する、一夜限りのディナーイベント。ザ・キャピトルホテル 東急を象徴する精鋭シェフが結集し、総料理長・曾我部俊典の監修のもと、技と想いを込めた饗宴をお届けします。
幕開けを飾るのは、各シェフの個性を凝縮したアミューズ。和・洋・中、それぞれの伝統と革新が交差する 20 品目を超える料理の数々は、味覚のみならず感性までも揺さぶり、深い余韻を残します。さらに、ソムリエが選び抜いたワインなどが料理の世界観を一層引き立て、五感に響く調和を演出。この日、この時、この場でしか出会えない、美食の真髄をご堪能ください。



- ・日時： 2025 年 10 月 17 日(金) 受付・開場 18:00～／開宴 18:30～
- ・予約開始： 9 月 1 日(月) 10:00～
- ・会場： 1F 大宴会場「鳳凰」
- ・料金： 38,000 円(和洋中フルコース・お飲みもの・サービス料・消費税を含む)
- ・ご予約・お問い合わせ： 宴会リザーベーション 03-3503-0109(ホテル代表)
- ・ウェブサイト： <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/132346/index.html>

<Restaurant and Bar Plan>

15 周年を記念したリミテッドアイテムやクッキー缶が登場いたします。

■「ザ・キャピトル バー」

開業 15 周年記念「戸河内」ウイスキー

世界的なラグジュアリートラベルの評価機関「Forbes Travel Guide」による「2025 Hotel Star Bars」を受賞した〈ザ・キャピトル バー〉では、開業 15 周年を記念し、希少なジャパニーズウイスキー「戸河内(とごうち)」のオリジナルカスクを数量限定でご用意。広島県の瀬戸内海沿いの桜尾で蒸留され、山深い安芸太田町で熟成される戸河内ウイスキー。蒸留所に赴き、選び抜いた一樽が登場します。カルバドスの樽で熟成、調和がとれ、まろやかで柔らかなシングルモルトウイスキー。すっきりとした甘みとキレのある余韻をお楽しみください。



- ・ 期間：2025 年 10 月 1 日(水)～売り切れ次第終了
- ・ 時間：15:00～23:30 (L.O.23:00)
- ・ 料金：ボトル 75,900 円／グラス 4,427 円
- ・ 限定数：180 本
- ・ お問い合わせ：03-3503-0874(直通)
- ・ ウェブサイト： <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/bar/plan/132349/index.html>

■ペストリーブティック「ORIGAMI」

「開業 15 周年 クッキーアソート」

ご好評いただいているクッキー缶を 15 周年特別バージョンでご用意。厳選したバターやナッツ、チョコレートなどの素材を生かし、風味や食感にこだわって焼き上げたクッキーは、ホテルのパティシエがひとつひとつ丁寧に仕立てたもの。サクッとした軽やかな歯ざわり、ほろほろとほどける繊細な口どけ、芳ばしきや優しい甘みなど、それぞれに異なる個性が響き合うアソートです。感謝の気持ちを込めた贈り物や、特別なひとときのお供に。節目の年にお届けする、今だけの特別な一品です。



- ・ 期間：2025 年 10 月 1 日(水)～11 月 30 日(日)
- ・ 時間：11:00～21:30
- ・ 料金：4,212 円
- ・ お問い合わせ：03-3503-0872(直通)
- ・ ウェブサイト： https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/15th_anniversary_takeaway/index.html

※ 日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」、オールデイダイニング「ORIGAMI」をはじめとする“食のキャピトル”を代表するレストランでも、15周年ならではの特別メニューを順次展開してまいります。懐石、寿司、天麩羅、鉄板焼と「水簾」の美味しさを余すところなくご堪能いただけるコースや、シグネチャーディッシュの北京ダックを好きなだけ召し上がっていただける中国料理「星ヶ岡」のスペシャルコースまで、幅広く取り揃えます。乞うご期待ください。

<Stay Plan>

「開業 15 周年記念宿泊プラン」

開業 15 周年を記念し、和の趣が漂う静かな空間で、美食と寛ぎのひとときを心ゆくまでお楽しみいただける特別なステイプランをご用意いたしました。ご夕食には、グランドメニューには登場しない、15 周年のために創作された料理の数々をフルコース仕立てでご用意。都心の煌めく夜景を望めながら、お部屋にてゆったりとお楽しみいただけます。

1 日 2 組限定の特別プランは、節目の年を祝うにふさわしい、上質な時間を演出いたします。凛とした和の様式美と現代的な快適性が静かに調和する客室で、心ほどけるひとときをお過ごしください。

- ・ 宿泊期間： 2025 年 10 月 1 日 (水)～10 月 31 日 (金)
- ・ 参考料金： 1 名 85,617 円 (1 室 2 名利用時)
* 料金は日によって変動します。
- ・ プラン内容： 1 泊 1 室
インルームダイニング 特別ディナーコース
* オプションで、「ORIGAMI」のご朝食 (1 名につき 5,819 円) も承ります。
- ・ ご予約・お問い合わせ： 宿泊予約 03-3503-0109 (代表)
- ・ ウェブサイト： https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/stay/plan/15th_anniversary/index.html

※ ご宿泊日の 3 日前までにご予約ください。

※ 表示料金にはサービス料 15%・消費税 10% が含まれております。別途、東京都宿泊税が加算されます。

※ ご予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けます。



【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、ペストリーブティック、540 m²の「鳳凰」をはじめとする 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、和の神髄を追及した世界に一つだけのホテルです。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 5 年連続 5 つ星を獲得しています。

そして、2025 年 10 月 22 日、当ホテルは皆さまに支えられ、開業 15 周年を迎えます。これからも変わらぬおもてなしの心を大切に、次の未来へと歩みを進めてまいります。

* ブランドストーリーはこちらから： <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/company/brandhistory/index.html>

※ 写真はすべてイメージです

※ 表示料金にはサービス料 15%・消費税 10% が含まれております

※ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

※ 法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします

【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 川井

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