

【ザ・キャピトルホテル 東急】

一夜限りのクリスマス特別ディナー「山王の杜 美食倶楽部」開催。
高級食材を贅沢に使用したフルコースと生演奏で特別な夜を演出



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 12 月 13 日(土)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。

当ホテルが佇む山王の地には、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、その中に設けられた「美食倶楽部」は、政財界の重鎮が集い、食を通じて文化と交流を深めた場として栄えていました。「山王の杜 美食倶楽部」は、その格式と精神を現代に受け継ぎつつ、聖夜にふさわしい華やぎとともに、“美食の心”を今に甦らせます。ザ・キャピトルホテル 東急ならではの洗練をまとい、時代を超えて人々を結ぶ“美食の舞台”として、心温まる特別な一夜をお届けします。

4回目となる今回は、プライベート感あふれる特別な空間で、総料理長・曾我部俊典が手がける、旬の高級食材を贅沢に用いたフルコースをご用意。黒トリュフやキャビア、雲丹、鮑など、この時季ならではの選りすぐりの食材を生かし、一皿ごとに趣向を凝らした料理をご堪能いただけます。まるで上質なレストランに招かれたかのようなあたたかさの中に、心地よい緊張感が漂うひととき。さらに、ソムリエが選び抜いたワインやシャンパン、そしてピアノの音色が重なり合い、聖夜の晩餐をやさしく包み込みます。

格式と現代性が調和する、唯一無二の美食体験をこの機会にお楽しみください。



【総料理長・曾我部からのコメント】

「クリスマスの夜にふさわしい料理とは、味わいだけでなく、お客さまの心に深く刻まれる“特別な記憶”となるものであるべきです。旬の食材の持つ香りや味わいを最大限に引き出し、一皿ごとに五感で感じていただけるよう心を尽くしました。この場所でしか味わえない時間をお届けできれば幸いです。」

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： 2025 年 12 月 13 日(土) 受付 17:00 / 開宴 17:30
- 会場： 1 階 宴会場「桐」
- 料金： 1 名 55,000 円(コース料理、お飲み物、サービス料、消費税含む)
- 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/christmas_event2025/index.html

- ※ 満席の場合ご予約を承れない場合がございます
- ※ 事前振り込みにて承ります
- ※ 男性はジャケット着用、女性はフォーマルな装いでお願いします
- ※ 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

東急ホテルズ総料理長 兼 ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長**曾我部 俊典(そがべ・としのり)プロフィール**

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 月よりザ・キャピトルホテル 東急 総料理長を務め、2025 年 7 月より現職。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、ペストリーブティック、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、世界に一つのだけのホテルです。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 5 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