

食欲そそる、初夏の贅沢カレー。ザ・キャピトルホテル 東急「ORIGAMI」にて
新作「萬幻豚のカツカレー」を含む 7 種のカレーが期間限定で登場



ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/141083/index.html>

ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町)では、オールデイダイニング「ORIGAMI」にて、6月1日(月)から7月15日(水)までの期間限定(※7月以降はランチタイム限定)で、初夏の季節にふさわしい、スパイシーで芳醇な味わいの「ORIGAMI カレーセレクション」を開催いたします。手間ひまかけて丁寧に仕上げたこだわりのカレーが、一堂に会するこの機会。本年は新作1品を含む全7種をご用意いたしました。

今年の新作は、銘柄豚「萬幻豚(まんげんとん)」を使用したカツカレー。「萬幻豚」の最大の特徴は、一般的な豚肉よりも融点が低く、口の中でさらりと溶ける上質な脂身にあります。この脂の軽やかさを活かすことで、ボリュームのあるカツでありながらも重たさを感じさせない、洗練された一皿に仕上げました。千切りのしょうがをアクセントに、数種のスパイスとたっぷりの炒めたまねぎで奥行きを出したルーが、肉の甘みをより一層引き立てます。サクッと衣の中から溢れる肉の旨みと、スパイシーなカレーとの調和をお楽しみいただけます。

さらに、開業当初から愛され続けるビーフ、チキン、シュリンプの定番カレーに加え、スパイスの個性を活かした多彩なラインアップを取り揃え、それぞれに趣の異なる味わいをご堪能いただけます。

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

<シェフ・佐久間 美宏のコメント>

「記憶に残る一皿をお届けしたいという思いを大切に、素材はあえてシンプルに、丁寧な仕込みを重ねスパイスの香りを引き出しました。今年新たにご用意したカツカレーは、どなたにも親しみのある一皿に ORIGAMI ならではのエッセンスをプラスして、親しみやすさの中に奥行きと繊細さを感じていただける味わいに仕上げました。」

「ORIGAMI カレーセレクション」概要

- ◆ 期間：2026年6月1日(月)～7月15日(水)
※7月1日(水)～7月15日(水)はランチタイム限定
- ◆ 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.21:30)
- ◆ 予約・お問い合わせ：03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)

■ 「萬幻豚」のスパイシーカツカレー 5,692円

銘柄豚「萬幻豚」の旨みを引き出した、今年の新作カツカレー。ルーには千切りのしょうがを効かせ、数種のスパイスと丹念に炒めたたまねぎを重ねることで、香り高く奥行きのある味わいに仕上げました。肉の風味を際立たせるため、カツはきめ細やかなパン粉で軽やかに揚げています。サクッとした食感とともにスパイスの余韻が広がる一皿に、さっぱりとした自家製コールスローを添え、味わいのコントラストもお楽しみいただけます。



■ ORIGAMI キーマカレー 4,554円

じっくりと炒めたたまねぎの甘みと、オリジナル配合のスパイスが織りなす味わい豊かなルーは、食べ応えがありながらも滑らかで、芳醇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、噛むほどに肉の旨味があふれます。添えたラタトゥイユと半熟玉子がアクセントとなり、ひと口ごとに变化する奥深い味わいをご堪能いただけます。



■ グリル野菜と五穀米のスープカレー 4,301円

弱火で丁寧に引き出した野菜の旨みに、独自に配合したスパイスを重ね、香りが立つまでじっくりと炒めたルーが味わいの要に。さらに、鶏ガラから丹念に抽出したブイヨンを合わせ、辛みを抑えながらも奥行きのあるまろやかなスープに仕上げました。彩り豊かな夏野菜のグリルを添え、スパイスの余韻を引き立てる五穀米とともにご提供いたします。



<ORIGAMI 定番カレー>

ORIGAMI の欧風カレーは、旧キャピトル東急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ろ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

■ ベジタブルカレー 4,174円

ORIGAMI 秘伝のレシピで調合した10種類以上のスパイスと数種類の野菜の旨味が溶け込んだヴィーガン対応カレー。五穀米と五種の豆類を混ぜ込んだライスとともにご提供いたします。



*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)やナシゴレン、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「フォーブス・トラベルガイド」のホテル部門にて、6年連続5つ星を獲得しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/index.html>

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