THE CAPITOL HOTEL TOKYU

TOKYO

NEWS RELEASE

PR-26-17(26/11/05)
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

【ザ・キャピトルホテル東急】
シャンパンが彩る大人のクリスマス。苺とピスタチオの贅沢パフェや
トリュフ香る牛フィレ肉の本格フレンチディナーなど、至福のフェスティブメニューを 12 月 1 日より提供





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、2026 年のフェスティブシーズンに向け、館内レストラン・バーにてクリスマス限定の特別メニューを展開いたします。

ザ・キャピトルホテル 東急が 2026 年のクリスマステーマに掲げるのは、「Champagne Glow──上質な輝きに身をゆだねる、心満ちるひととき」。シャンパンのようにきらめく高揚感と、やわらかな光に包まれる祝祭の時間をお届けいたします。
11 月 20 日（金）からは、クリスマステーマに合わせた華やかな装飾が館内を彩ります。メインエントランスでは、きらびやかな装飾に包まれたアーチをくぐり抜けて館内へと向かう特別な演出が、心躍る祝祭のひとときへと誘います。当ホテルの象徴でもあるメインロビーの草月流いけばなもクリスマスをモチーフにした華やかなデザインへと姿を変え、温もりと上質な光に満ちた空間が冬の訪れを告げます。

ザ・キャピトル クリスマス 2026: https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/feature/christmas2026/index.html

光あふれる館内で叶える、キャピトルならではのフェスティブな過ごし方
きらめく装飾に包まれた館内では、移ろう時間とともに表情を変える贅沢なひとときをご提案いたします。

やわらかな光に包まれる、昼下がりのご褒美タイム
大きな窓から差し込む陽光と庭園の緑をオールデイダイニング「ORIGAMI」にて、心華やぐランチコースや、緻密に計算された層が美しいクリスマスパフェをご用意。大切な方との語らいや自分へのご褒美として、やわらかな光の中で贅沢な時間をお愉しみいただけます。

静寂に包まれたアペリティフから始まる、特別な夜のストーリー

特別な夜の幕開けには、4 階「ザ・キャピトル バー」にて、クリスマスツリーやリースをモチーフにしたカクテルとともに優雅な食前酒（アペリティフ）のひとときをお楽しみください。心地よく高揚感を高めた後は 3 階「ORIGAMI」へ。シェフのこだわりと贅沢な食材が織りなすディナーコースをご堪能いただくなど、ホテルならではのエレガントでドラマチックな一夜をお過ごしいただけます。

＜オールデイダイニング「ORIGAMI」 3F＞

■ ORIGAMI クリスマスランチコース



水辺の緑を望む開放的な空間でご友人や大切な方と過ごす、優雅で贅沢な昼下がりにふさわしい華やかなランチコース。美しく彩られたシェフ渾身の料理とともに、心華やぐひとときをお愉しみいただけます。

- 期間： 2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）
- 時間： 11:30～15:00（L.O. 14:30）
- 料金： 12,650 円
- メニュー内容：
  クリスマスアミューズ
  海の幸とアボカドディップのクリスマスツリー仕立て
  コーンポタージュ
  国産牛フィレ肉のグリル フォアグラのソテーとトリュフ香るマッシュポテト添え
  パティシエからの贈りもの
  コーヒー

■ クリスマス限定ディナーコース



伝統的なフレンチの技法に現代的な感性を重ねた、聖夜の饗宴。繊細な彩りの前菜から始まり、芳醇な香りが広がるメインディッシュまで、贅沢な余韻をもたらす特別フルコースです。ひと皿ごとに聖夜の物語が紡がれるような、特別な夜にふさわしい心ときめく味わいをお届けいたします。

- 期間： 2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）
- 時間： 17:00～22:00（L.O. 21:30）
- 料金： 18,975 円
- メニュー内容：
  クリスマスアミューズ
  ～聖夜のはじめに～ オマール海老・キャビア・蕪のアンサンブル 柚子のアクセント
  蝦夷アワビのパイ包み焼き ヴェルモットソース
  国産牛フィレ肉の香草パン粉ロースト 赤ワインソース フォアグラとトリュフを添えて
  パティシエからの贈りもの
  コーヒーと小菓子

- 予約・お問い合わせ： 03-3503-0872（ORIGAMI 直通）

＜ラウンジ「ORIGAMI」 3F＞

■ クリスマスパフェ



庭園の緑と水面を望む開放的なラウンジで味わう、フェスティブシーズン限定のスペシャルパフェ。甘酸っぱいフレッシュ苺に濃厚なチョコやピスタチオ、パッションフルーツの爽やかな風味がレイヤードされ、ひと口ごとに異なる食感と奥深いマリアージュをお楽しみいただけます。

- 期間:　2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）
- 時間:　11:00～22:00（L.O. 21:30）
- 料金:　3,542 円
- お問い合わせ:　03-3503-0872（ORIGAMI 直通）

＜ザ・キャピトル バー 4F＞

■ ザ・キャピトル クリスマスカクテル



都心の静寂に包まれた「ザ・キャピトル バー」で、聖夜だけの一杯を。宝石のように煌めく 2 種類のオリジナルカクテルをご用意。大切な方との食前のアペリティフとしてはもちろん、ディナー後の余韻を楽しむ一杯としても、大人のクリスマスを優雅に演出いたします。

- 期間:　2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）
- 時間:　15:00～23:30（L.O. 23:00）
- 料金:　各 3,921 円

Holy Wish
フレッシュな苺を丁寧にすり潰し、ホワイトチョコレートのリキュールと合わせた甘美な味わい。クリスマスリースを模した華やかな仕上がりが聖夜を彩ります。

Twinkle Star
クリスマスツリーをイメージして作られた極上の一杯。すり潰した苺の豊かな風味と、シャンパンの繊細な泡立ちが心地よく広がる優雅なカクテルです。

- 予約・お問い合わせ:　03-3503-0874（バー直通）

※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
※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください
※写真はすべてイメージです

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

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き放たれた「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”にて 5 年連続 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