

ザ・キャピトルホテル 東急

オールデイダイニング「ORIGAMI」、ラウンジ「ORIGAMI」、ザ・キャピトル バー

ストロベリーメニューのご案内

2019年1月15日(火)から



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では、2019年1月15日(火)から毎年ご好評をいただいている苺尽くしの多彩なメニューを取り揃えたフェアを開催いたします。3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」/ラウンジ「ORIGAMI」では、時間帯やシーンに合わせてお楽しみいただける3つのコースやドリンク&スイーツを、4階 ザ・キャピトル バーでは苺とハーブをマリアージュし香り豊かに仕上げたオリジナルカクテルをラインアップ。ひと足早い春を感じさせる逸品とともに、華やかで贅沢なひとときをお過ごしください。

■ORIGAMI ストロベリーフェア 2019

[場所] 3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」/ラウンジ「ORIGAMI」

[期間] 2019年1月15日(火)～3月31日(日)

<ストロベリーディナーコース>

メインディッシュは、キャラメリゼすることにより甘味と酸味が引き立った苺をアクセントにした国産牛のステーキをまるでケーキのようにあしらい提供いたします。4皿からなる苺尽くしのコースは大人の女子会にもおすすめです。

[提供時間] 午後6時～午後9時30分(L.O.)

[販売価格] 8,800円

[メニュー]

- ・アンチェで火入れしたフォアグラ 苺とピスタチオを添えて
- ・苺とお米の冷製ポタージュ バニラ風味のエスプーマとともに
- ・苺とビーフのフロレンティン お菓子仕立て
- ・ストロベリーロマノフ



<ストロベリーランチセット>

サラダ感覚でお召しあがりいただける苺をあしらったスパゲッティをご用意いたします。前菜にはさっくりと焼いたパイ生地と濃厚な生ハムの味わいが相性抜群の一品を。

[提供時間] 午前 11 時～午後 2 時 30 分 (L.O.)

[販売価格] 3,900 円

- [メニュー]
- ・生ハムと苺のパイ仕立て マスカルポーネソース
苺の冷製スープとともに
 - ・苺と海老のスパゲッティ カラスミの香り
 - ・小さな苺のパフェ / コーヒー



<ストロベリートリート>

ティータイムにお楽しみいただけるセットメニューが装いを新たに登場。メインディッシュを 2 品よりお選びください。フレンチトーストは卵にたっぷり浸した風味豊かなパンを、薄く伸ばしロール状にしてふんわりと焼き上げました。

[提供時間] 午後 2 時 30 分～午後 5 時 30 分 (L.O.)

[販売価格] 3,900 円

- [メニュー]
- ◇メインを 2 品よりお選びいただけます。
 - ・苺のフレンチトースト ロール仕立て
 - ・苺のサンドウィッチ
 - ◇お飲みものが 2 種類セットとなります。
 - ・ストロベリードリンク
 - ・ストロベリーティー



<ラウンジ ストロベリースイーツ&ドリンク>

フレッシュの苺をたっぷりを使用した濃厚ながらもさっぱりとした味わいのシェイクや、マスカルポーネのエスプーマを添えたフォトジェニックなパフェなどが勢揃いします。

[提供時間] ドリンク 午前 10 時～午後 9 時 30 分 (L.O.)

フード 午前 11 時～午後 9 時 30 分 (L.O.)

[販売価格]	ストロベリーパフェ	1,800 円
	ストロベリーシェイク	1,600 円
	ストロベリーアイスクリーム	850 円



■シーズナルカクテル「ストロベリーテイスト」

ミント、レモングラス、ローズマリーの 3 種のハーブとフレッシュな苺のマリアージュを堪能する一杯。みずみずしく果実味溢れる華やかな味わいに仕上げました。食後にデザート感覚でもお楽しみいただけます。

[場所] 4 階 ザ・キャピトル バー

[期間] 2019 年 1 月 15 日 (火)～2 月 28 日 (木)

[提供時間] 午後 4 時～午後 11 時 30 分 (L.O.)

[販売価格]	a.ストロベリー シャンパンモヒート	2,600 円
	b.ブリリアント ストロベリーロワイヤル	2,200 円
	c.スパイシー ストロベリーフィズ	1,900 円



※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。

※表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

◆オールデイダイニング「ORIGAMI」

朝食には、厳選された食材を使用したブッフェスタイルに加え、セットメニューをご用意。ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインと共にお楽しみいただく本格ディナーはもちろん旧キャピトル東急ホテル時代から受け継ぎ、長い間皆さまにお楽しみいただいている名物メニューなどバラエティー豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。

◆ラウンジ「ORIGAMI」

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジです。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺め、優雅なひとときをお過ごしください。コーヒー、紅茶、ハーブティー、そして自慢のオリジナルスイーツを豊富にご用意いたしました。ペストリーコーナーも併設しております。

◆ザ・キャピトル バー

メインロビーから専用階段を上がるとそこが「ザ・キャピトル バー」。ロビー吹き抜けに面したハイカウンターそして庭園の緑と赤坂の街並みをのぞむソファー席など 2 つの表情を持つ都会の隠れ家です。さらにメインロビーからは専用エレベーターもご用意。まさに隠れ家という特別な空間をお楽しみいただけます。

【 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㎡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、世界に一つだけのホテルです。

「ORIGAMI ストロベリーフェア 2019」に関するお問い合わせ

3 階 オールデイダイニング「ORIGAMI」/ ラウンジ「ORIGAMI」

営業時間:ダイニング午前 6 時 30 分～深夜 0 時

ラウンジ午前 10 時～午後 10 時

Tel. 03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/42097/index.html>

「シーズナルカクテル ストロベリーテイスト」に関するお問い合わせ

4 階 ザ・キャピトル バー

営業時間:午後 4 時～深夜 12 時

Tel. 03-3503-0874(バー直通)

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

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・柴田・川邊(かわべ)

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp