

ザ・キャピトルホテル 東急  
オールデイダイニング「ORIGAMI」  
母の日・父の日に贈るコースメニュー

リユクスなひとときをプレゼントに



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5月12日(日)『母の日』と6月16日(日)『父の日』に、プレゼントとしてご利用いただけるコースメニューを取り揃え、皆さまをお迎えいたします。なかでも母の日には多くの著名人に愛されているフランス屈指の二ツ星レストラン「ル・グラン・ヴェフル」のシェフ ギィ・マルタン氏の味わいを、この日限りの特別なコースに仕立てをご用意いたします。感謝の気持ちを美味しさにのせてお届けしませんか。

■母の日 ギィ・マルタンコース Merci Maman

今年の母の日はリユクスなひとときをギフトに贈ってはいかがでしょうか。一皿目は、「ル・グラン・ヴェフル」のシグネチャーディッシュである「フォアグラのラビオリ」を、トリュフ風味の軽やかな生クリームを添えてをご用意いたします。続いてのオマール海老の旨みを凝縮したスープでは、コリアンダー、生姜やレモングラスといったスパイスを使用。フレンチとアジアの意外性あるマリージュをお楽しみください。メインディッシュにはふっくらと蒸した「阿波尾鶏のバロティーヌ」を、椎茸ときくらげのクランブルのざくざくとした食感をアクセントにお召しあがりいただけます。家族をととても大切に、シェフの道に進んだきっかけも母の味があったからこそ、と語るマルタン氏の思いが詰まった逸品の数々をぜひご堪能ください。

[場所] オールデイダイニング「ORIGAMI」

[期間] 2019年5月11日(土)・5月12日(日) 2日間限定

[時間] ランチ 午前11時～午後2時30分(L.O.)

ディナー 午後6時～午後9時30分(L.O.)



[料金] 5,472 円(6,500 円)

[メニュー]

“母の日”オードブル フォアグラのラビオリ トリュフクリームソース  
 オマール海老のナージュ  
 ジンジャーとレモングラス、フォンダンとラングスティーナのココナッツミルク コリアンダー風味  
 徳島県産 阿波尾鶏胸肉のバロティーナ 紫蘇とフォアグラの香り 茸のクランブルとともに  
 “母の日”デザート 苺とルバーブ  
 コーヒー または 紅茶

### ■父の日特別コース

まるでメインディッシュばかりを取り揃えたかのようなエネルギーなコースです。トリュフご飯をあわせた「小さな鰻重」はフォアグラのポワレを添えて洋風にアレンジ。豊かな香りとともに美味しさが口いっぱいに広がります。肉料理には 180g のボリュームな国産牛サーロインが登場。醤油とマデラソースをあわせてほのかに渋みを感じる大人の味わいに仕上げました。デザートにはビールジョッキを模したグラスデザートをお楽しみください。

[場所] オールデイダイニング「ORIGAMI」

[期間] 2019 年 6 月 15 日(土)・6 月 16 日(日) 2 日間限定

[時間] ランチ 午前 11 時～午後 2 時 30 分(L.O.)

ディナー 午後 6 時～午後 9 時 30 分(L.O.)

[料金] 7,408 円(8,800 円)

[メニュー]



アミューズ ホワイトアスパラガスのグリル 生ハム巻き ブールブランソース  
 小さな鰻重 トリュフとフォアグラのハーモニー  
 空豆の冷製スープ  
 国産牛サーロインのグリル 醤油ソースとマデラソース  
 ビールとナッツクリームヴェリーヌ仕立て アールグレイのシガレット添え  
 コーヒー または 紅茶

※仕入れの状況によって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。

※カッコ内の表示料金にはサービス料・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、フレンチテイストの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、長い間皆様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。

柔らかな自然光と水庭に面した店内には、開放感のある個室もございます。

「母の日・父の日に贈るコースメニュー」に関するお問い合わせ  
 ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング「ORIGAMI」  
 営業時間: 午前 6 時 30 分～深夜 0 時  
 Tel. 03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)  
<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/46161/index.html>

**【 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。

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](mailto:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp)