

ザ・キャピトルホテル 東急

「ザ・キャピトル バー」リニューアルオープン

2019年10月1日(火)より



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、4階「ザ・キャピトル バー」の改装工事を
行い、床材や家具を新調し2019年10月1日(火)午後4時よりリニューアルオープンいたしました。改装を機に、
今春総料理長に就任した曾我部 俊典監修の新作フードメニューが登場。洗練された設えと豊かな緑に囲まれた
落ち着いた空間を提供し、多くのお客さまにお越しいただけるよう、新たなスタートを切りました。

改装のテーマは「空気感」。ホテルのブランドコンセプトである“不易流行”の精神のもと、より機能的かつ重厚感の
ある空間へと生まれ変わりました。黒や茶、深みのある紫など落ち着いた色調のもと、木材や革製品、石材など異なる
素材を組み合わせ演出。カウンター席とラウンジエリアの境には自動ドアを設置し遮音性を高めるとともに座席数
を増やし、より多くのお客さまに上質なくつろぎのひとときをお届けいたします。

また、総料理長 曾我部 俊典監修によるフードメニューを販売。シガーに見立てた一品やキャビアのカクテルなど
美酒とともに本格的な料理をお楽しみいただけます。バー営業前の時間帯には、ゆったりとしたスペースを使い、
ミーティングやパーティなどご要望に応じて少人数グループでの貸切利用も承ります。

秋の夜長、都会の喧噪を忘れさせる装いを新たに「ザ・キャピトル バー」で、シックで上質なバータイムを
お過ごしください。



壁側にどっしりと構える革張りのソファは創業以来 Made in Japan を貫くリッツウェル社のもの。お客さまに使い込んでいただくことで風合いが増し、末永くご愛用いただけます。ラウンジ中央には、馬蹄形の背が特長的な AD コア社のチェアを配置。人数や用途に合わせて自在なレイアウトが可能です。優しく包み込むような座り心地は喧噪を忘れゆったりとした時間をお過ごしいただけます。



新作メニューの「ハム、イベリコのムース“葉巻”」は、その名の通りシガーを模した一品。サクツとしたコーヒー風味の生地につつぷりとハムのムースを詰め、竹炭とオリーブオイルをパウダー状にして再現した灰をあしらいました。スパイシーなソースが味わいに変化をもたらします。その他、旧キャピトル東急ホテルで提供していたキャビアフラップをアレンジした一皿やジャンボなめことシーフードのアヒージョなど、本格的な料理の数々をお酒に合わせてご堪能ください。

- A. キャビアカクテル 李白 8,000 円(9,680 円)
- B. ジャンボなめこ、魚介のアヒージョ 2,200 円(2,662 円)
- C. ハム、イベリコのムース“葉巻” 1,200 円(1,452 円)



新たに2種類のシグネチャーカクテルが登場します。鮮やかなグリーンが美しい「水蓮」はラウンジ席からのぞむ水庭に浮かぶ蓮の葉からインスピレーションを受け完成しました。ウイスキーをベースに爽やかなマスカットのリキュールを合わせ、美しいグラデーションを演出。仕上げに抹茶のエッセンスを加えた和テイストなカクテルです。

歌舞伎の隈取を施した江戸切子のグラスが目を引く「折り紙」はジャパニーズクラフトジンと国産のみかんジュースを合わせました。ベースとなるジンの切れのある味わいの中に、柑橘の甘く華やかな香りが広がります。和の風情漂う一杯をお楽しみください。

- A. 水蓮 1,600 円(1,936 円) / B. 折り紙 1,600 円(1,936 円)

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。※写真はイメージです。

【 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、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。

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/drink/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