

ザ・キャピトルホテル 東急

Beef Lover's Favorites

バラエティ豊かなビーフメニューに新作が登場

2019年11月1日(金)より販売開始



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、3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」にて2019年11月1日(金)から12月20日(金)まで、“Beef Lover's Favorites(ビーフラバーズ フェイバリット)”と題し、クラシカルな牛肉料理にORIGAMI独自のエスプリをきかせたメニューを揃えた、ビーフ好きにはたまらないフェアを開催いたします。

昨年ご好評いただいた同フェアの、“国産牛フィレ肉のステーキ ブランデークリームソース”や“和牛バラ肉と牛蒡のココットごはん”など ORIGAMI で人気の料理に加え、新作3品を含む全8種類をラインアップ。彩り豊かなサラダ(写真右上)は、和牛バラ肉をたっぷり約250g使用。隠し味にナンブラーを効かせた特製の甘じょっぱい和風ダレで焼肉風に仕上げています。また、20世紀初頭に発祥し、アメリカの家庭の味とも言われるスロッピー・ジョーをORIGAMI風アレンジした一品(写真左)は、見た目にも迫力のある一皿。細かく刻んだ野菜と数種類の香辛料を合わせたトマトベースの国産牛挽肉をバンズからこぼれんばかりに盛り付けます。寒い季節にぴったりの牛ホホ肉の赤ワイン煮込み(写真右下)は、口の中でほどけるような柔らかな舌触りが魅力。オレンジの酸味とクミンの香りをアクセントに炊き上げた人参のピューレとともに楽しみください。年末が近づきあわただしくなる時季、ご家族や友人と団欒のひとつきをお過ごしになってはいかがでしょうか。

◇Beef Lover's Favorites

[場 所] 3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」
 [期 間] 2019年11月1日(金)～12月20日(金)
 [時 間] 午後6時～午後9時30分(L.O.)



◇ディナー アラカルト

和牛バラ肉の焼肉風彩りサラダ	2,900円(3,509円)
国産牛フィレカツサンドウィッチ	3,000円(3,630円)
国産牛フィレ肉と水菜のスパゲッティ	2,900円(3,509円)
国産牛のスロッピー・ジョー	2,900円(3,509円)
国産牛フィレ肉とフォアグラ 茸のパイ包み焼き	5,500円(6,655円)
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 人参のピューレ添え	3,800円(4,598円)
国産牛フィレ肉のステーキ ブランデークリームソース	5,200円(6,292円)
和牛バラ肉と牛蒡のココットごはん	3,300円(3,993円)

※ディナープリフィックスコースでもお召しあがりいただけます。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※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。

◆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エスタイルに加え、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。

ザ・キャピトルホテル 東急 3階 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

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/55508/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