

ザ・キャピトルホテル 東急

開業 10 周年プロモーション「A Decade of Luxury」

2020 年 4 月 1 日(水)～2021 年 3 月 31 日(水)

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)は、2020 年 10 月 22 日(木)にリニューアルオープンから 10 年目を迎えます。英語で 10 年を意味する Decade という言葉を用いて「A Decade of Luxury」と題し、2020 年 4 月 1 日(水)～2021 年 3 月 31 日(水)まで、セレブレーションイヤーを彩る特別なイベントやプランを展開してまいります。





■「A Decade of Luxury」テーマ・ロゴについて

リニューアルオープンから 10 年の節目を迎える本年のテーマは「A Decade of Luxury」。1963 年の創業以来この地で脈々と受け継がれるおもてなしの心を持って迎える 10 年めは、あくまでも通過点の一つに過ぎません。「ザ・キャピトルホテル 東急」の名のもと、この 10 年で育んできた上質なご滞在を今一度お客さまにお伝えするという気持ちを込めています。今回、年間を通して使用するロゴは気鋭の書家、中塚 翠涛氏に依頼をしました。「10 年めを迎える祝福の気持ちを込めて。長年国内外のゲストに愛され続け、日本の美を心地よく伝える空気感や凛とした佇まいを表現しました。ザ・キャピトルホテル 東急への滞在をきっかけに日本文化に少しでも触れていただければ幸いです。」と中塚氏よりコメントを寄せていただきました。



中塚 翠涛 Suito Nakatsuka

岡山県出身。4 歳から書に親しみ、古典的な書法を修得。筆の弾力と墨の無限のグラデーションに美しさを見出し、和紙と墨のみならず、陶器、ガラス、映像など、幅広い手法で独自の表現を追求。2016 年 12 月にパリ・ルーブル美術館の地下展示会場「カルーゼル・デュ・ルーブル」で開催された Societe Nationale des Beaux-Arts 2016 では、約 300 m²の空間に書のインスタレーションを発表し、「金賞」「審査員賞金賞」をダブル受賞。手がけた題字は、ユネスコ「富士山世界遺産」、映画「武士の献立」など多数あり、2020 年大河ドラマ「麒麟がくる」の題字も担当している。

<Stay Plan>

10周年期間中、日ごろのご愛顧への感謝をこめた特別プランを販売いたします。

■ステイプラン 10

第1弾として、スイートルームを10周年にかけた特別価格にてご堪能いただける宿泊プランをご用意いたしました。ご滞在のお部屋は27～29階に位置するエグゼクティブスイート。時間の経過とともに移ろう東京の景色を都会の喧騒から離れゆったりとお楽しみいただけます。また、チェックインの際には10種の賞品を取り揃えたラッキードローをご用意いたしました。何が当たるかはくじを引いてのお楽しみ。その日ご利用いただけるアフタヌーンティーご招待券やサステナブルなネーム入り木材ストローから、次回ご利用いただけるご宿泊券までバラエティに富んだギフトの数々をご滞在を彩ります。

[予約期間] 2020年6月29日(月)まで

[宿泊期間] 2020年4月1日(水)～6月30日(火)

[部屋タイプ] エグゼクティブスイート(104.7㎡)

[料金] 100,000円<1日1室限定>

[プラン内容] ご宿泊 / ご朝食 / ウェルカムシャンパン / ラッキードロー

[ご予約・お問い合わせ] 宿泊予約 03-3503-0109(代表)



～ラッキードロー10の賞品～

- ・デラックス キング宿泊ご招待券
- ・アフタヌーンティーセットご招待券
- ・ご希望のネーム入り木材ストロー ※後日郵送
- ・ホテルオリジナル ルームフレグランス
- ・日枝神社とコラボレーションしたホテルオリジナルご朱印帳
- ・藤原養蜂場 皇居周辺蜜(はちみつ) ※後日郵送
- ・当日のご宿泊料金 10%ディスカウントチケット
- ・当日のご宿泊料金 20%ディスカウントチケット
- ・当日のご宿泊料金 30%ディスカウントチケット
- ・「ザ・キャピトル バー」ドリンクチケット



※ご宿泊日の前日までにご予約ください。 ※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。

※別途、東京都宿泊税が加算されます。 ※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします。

<Restaurant and Bar Plan>

10周年を記念したリミテッドアイテムや新たな定番となるベーカリー商品が新登場いたします。

■「ザ・キャピトル バー」イチローズ モルト&グレーン 10周年記念ボトル

バーテンダーが埼玉県秩父市にある蒸留所に赴き、構想を練ること1年。秩父のモルトをキーとしてスコットランド、アイルランド、カナダ、アメリカの世界の5大ウイスキーをブレンドした珠玉のボトルが完成しました。クロスグリやベリーフルーティーさに加え、心地よい樽香を感じられるエレガントな味わいをお楽しみください。ラベルは旧「キャピトル東急ホテル」時代のバー店内に飾られていた李白の五言古詩「月下独酌」からインスピレーションを受けデザインしました。現在もその一部が飾られており、満月を眺めながらグラスを傾けていただけます。

[販売開始] 2020年4月1日(水)から
 [料金] ボトル 55,000円(66,550円)
 グラス 3,200円(3,872円)

[限定数] 180本

[お問い合わせ] ザ・キャピトル バー 03-3503-0874(直通)

※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。



◆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。

■ペストリーブティック「ORIGAMI」 プリオッシュキューブ

10周年のはじまりに、手のひらサイズの可愛らしい新作パンが登場します。ホテルのロゴマーク鳳凰を刻印した5.5cm四方のキューブ型のプリオッシュ。フランス産小麦を100%使用し、卵、バターや生クリームをたっぷりとおあわせました。中でもベーカリーシェフのこだわりはバターにあります。香り高く、なめらかな口当たりが特長のフランスブルターニュ地方の伝統製法で作られたゴルディエバターを取り寄せ、より芳醇な香りとコクのある味わいへと仕上げました。市松模様をあしらった専用のギフトボックスに入れてご用意。お手軽な贈答品にぜひご活用ください。

[販売開始] 2020年4月1日(水)から

[料金] 370円(399円)

[お問い合わせ]

ペストリーブティック「ORIGAMI」 03-3503-0208(直通)

※カッコ内の表示料金には消費税8%が含まれております。



◆ペストリーブティック「ORIGAMI」◆地下鉄からのアクセス至便なロケーションにあるホテルのアンテナショップ。パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルブレッドをお気軽にお持ち帰りいただけます。

* 日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」、オールデイダイニング「ORIGAMI」をはじめとするレストラン&バーでも今後、10周年ならではのフェアや特別なメニューを提供してまいります。懐石、寿司、天麩羅、鉄板焼と「水簾」の美味しさを余すところなくご堪能いただけるコースや、ソムリエセレクトのお酒とともに「ORIGAMI」のメニューを楽しむペアリングコースまで、幅広く取り揃える予定です。どうぞ期待ください。

< Banquet Event >

セレブレーションイヤーにふさわしいディナーイベントをご用意いたします。

■グランシェフ 曾我部 俊典 至福の晩餐会「ケヤキグリル」

昨春、総料理長に就任した曾我部 俊典による美食会を初開催。「継昇(けいしょう)」をテーマに、“食のキャピトル”として1963年から紡がれる歴史と伝統を大切に受け継ぎながらも、新たに昇華させたメニューの数々で皆さまをお迎えいたします。

今回は、旧ホテルの「ケヤキグリル」にオマージュを込め、1日限りのフランス料理店をオープン。料理はもちろんのこと、メートル・ド・テル(ヘッドウエイター)やソムリエなどの専任スタッフによるおもてなしにもご期待ください。新たな「ケヤキグリル」を、フランス料理の醍醐味とともにお届けいたします。



[日時] 2020年夏以降(予定)
 [会場] 宴会場「鳳凰」
 [予約受付開始] 調整中
 [ご予約・お問い合わせ] 宴会リザーベーション 03-3503-0109(代表)



曾我部 俊典 Toshinori Sogabe

ザ・キャピトルホテル 東急 副総支配人 兼 総料理長。1959年神奈川県生まれ。大阪の調理師専門学校卒業後、愛媛県のホテルに入社。26歳でフランスに渡り、本格的にフランス料理を学ぶ。帰国後、1987年名古屋東急ホテルに入社。2001年 セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」シェフへ就任し、2007年「ミシュラン東京'08」一ツ星を獲得。2008年横浜ベイホテル東急 総料理長へ就任し、2017年からは副総支配人も兼任。2019年4月から現職。お客さまの心に残るおもてなしの追求と絵画をイメージしたメニューの創作など、新しい料理の世界を開拓し続けるほか、後進の育成にも力を注いでいる。

■山王の杜 晩餐会 2020

フランス・パリで二ツ星を獲得する老舗フレンチレストラン「ル・グラン・ヴェフル」のシェフ ギイ・マルタン氏を招き総料理長 曾我部 俊典とともに、ここ東京で美食の本場フランスの風を感じていただける、至高のフルコースをお贈りするガラディナー「山王の杜 晩餐会 2020」をホテル開業日に開催いたします。

ザ・キャピトルホテル 東急は2018年9月からマルタン氏と3年間の提携を結び、これまでホテル内レストランやペストリーブティックなどで彼の特別なメニューを提供してまいりました。本イベントではその集大成ともいえる、渾身のメニューで皆さまをお迎えし、次なる10年へ向けた新たな礎となるような一夜を提供いたします。



[日時] 2020年10月22日(木)
 受付・開場 午後6:30/開宴 午後7:00
 [会場] 宴会場「鳳凰」
 [予約受付開始] 2020年夏(予定)
 [ご予約・お問い合わせ] 宴会リザーベーション 03-3503-0109(代表)



ギイ・マルタン Guy Martin

パリの歴史的名店「ル・グラン・ヴェフル」シェフ。1957年生まれ。アヌシーでピザ焼き職人としてキャリアを開始、1981年「シャトー・ド・クドゥレ」で料理長、1985年「シャトー・ド・ディヴォンヌ」でミシュランガイドの一ツ星、1990年に二ツ星を獲得。2012年レジオン・ドヌール勲章オフィシエ受章。ザ・キャピトルホテル 東急では、2018年9月から3年間の業務提携契約を締結し、ホテル主催のイベントや館内レストランなどで彼の特別なメニューを提供している。

<Wedding Plan>

美しい木々に抱かれる山王の杜で、上質なときをお過ごしいただける、ウェディングプランを提案いたします。

■開業 10 周年記念プラン「縁-えにし-」

挙式・ご披露宴の当日だけでなく、準備期間も楽しみながら晴れの日を迎えていただけるよう、各種特典を取り揃え 10 組限定で販売いたします。5 つのベーシック特典に加えて、10 種類のオプション特典の中からお好みのメニューを 2 つお選びいただけます。新たなはじまりの 1 ページを刻む場として、ご新郎ご新婦さまとホテルの末永いご縁を結ぶようなラインアップにいたしました。

[対象] 2020 年 4 月 1 日(水)～2021 年 3 月 31 日(水)までにお申し込みのお客さま

[料金] 40 名さま 2,390,000 円 お 1 人さま追加 34,000 円

[プラン内容] お料理、お飲みもの、ウェディングケーキ、フラワーアレンジメント、衣装、美容・着付、写真他

～ベーシック特典～

- ・新郎新婦へスイートルームでの当日の宿泊をプレゼント
- ・日枝神社とコラボレーションしたオリジナルご朱印帳をプレゼント
- ・ご列席者の宿泊を優待料金にて提案
- ・ご結婚 1 周年記念に宿泊ご招待
- ・「コンフォートメンバーズ」へのご入会で 10,000 ポイントプレゼント



～オプション特典～ 10 種類からお好みの 2 つをお選びいただけます。

- ・日枝神社での結納式をプレゼント
- ・母娘でのスパリートメント&ラウンジ「ORIGAMI」でのティータイムへご招待
- ・ゴトウフローリスト六本木本店でのフラワーアレンジメントレッスンへご招待
- ・スタジオでの洋装前撮りプレゼント
- ・グループホテルの 1 泊朝食付き宿泊券プレゼント
- ・スイートルームでの前日の宿泊をプレゼント
- ・コースの肉料理を松阪牛へアップグレード
- ・2020 年 10 月 22 日開催「山王の杜 晩餐会 2020」へご招待
- ・ご結婚 1 周年記念に写真スタジオで記念撮影プレゼント
- ・ご結婚 2 周年記念のお祝いにペアディナーへご招待

[お問い合わせ] 宴会リザーベーション 03-3503-0109(代表)

※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。



■ザ・キャピトルホテル 東急 概要

ザ・キャピトルホテル 東急は国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。

14室のスイートルームを含む全251室の客室は日本の伝統的な建築様式を取り入れ、障子や襖をしつらえた洗練された和モダンな空間。障子や引き戸によって自在に空間を仕切ることのできる独創的な間取りが特長です。

メインダイニング 日本料理「水簾」をはじめとするレストラン&バーでは、かつてホテルの建つこの地にあった会員制料亭「星岡茶寮」を主宰した、稀代の美食家 北大路魯山人のその飽くなき食へのこだわり＝もてなしの心を継承しながらも、時代を捉える新しい感性を取り入れた多彩なメニューとサービスで皆さまをお迎えいたします。その他 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、スパ&バーバーを完備。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ひとつだけのホテルです。

■沿革

1963年6月20日	〈日本初の外資系ホテル、東京ヒルトンホテル開業〉 ヒルトン・インターナショナル社と東急グループの「日米企業の協力関係」のもと20年契約を結び、この星岡の地に日本初の外資系ホテルが誕生。
1984年1月1日	〈東京ヒルトンホテルからキャピトル東急ホテルへテイクオーバー〉 20年の契約満了にともない運営は東急グループへ。テイクオーバー(引き継ぎ)は、1983年の大晦日から1984年の元旦にかけて、営業を一日たりとも休まずに行われ感動的なものとなった。
2006年11月30日	〈永田町二丁目計画着工のため、キャピトル東急ホテルの営業を終了〉 東京ヒルトンホテルとして20年、その後キャピトル東急ホテルとして23年。2つの名称で歩んできたホテルは、日本のホテル業界の発展を牽引してきた。国内外のVIP、ビートルズや三大テノールをはじめとする著名なアーティストたちに愛されたホテルは、数多くのお客さまに惜しまれながら、一旦その幕を降ろした。
2010年10月22日	〈ザ・キャピトルホテル 東急 開業〉 ザ・キャピトルホテル 東急として、新たな歴史を紡ぎ始めた。お客さまの気持ちにお応えしたい、心とらぐ上質な時間をお過ごしいただきたい、この変わらぬ思いで、伝統のおもてなしにさらなる創意工夫を重ね、お客さまに常に新しい感動を提供できるよう努める。
2020年10月22日	〈ザ・キャピトルホテル 東急 開業10周年〉

開業10周年プロモーション「A Decade of Luxury」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急

Tel. 03-3503-0109(代表) / Fax. 03-3503-0309 (代表)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/60170/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・川邊(かわべ)・柳瀬

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877 Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp