

ザ・キャピトルホテル 東急
日本料理「水簾」

開業 10 周年記念コース「水彩の余韻」

日本料理が贈る贅沢な周遊スタイルの晚餐



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 日本料理「水簾」にて、2020年10月4日(日)から10月25日(日)までの毎週日曜日に、開業10周年記念に相応しい贅を凝らしたコース「水彩(すいさい)の余韻」をご用意いたします。天麩羅・鉄板焼・寿司それぞれを専用の空間にて、職人が目の前で仕上げ、でき立てを提供する店舗の特長を活かし、すべてを一夜の内に味わい尽くすことができる他に類を見ない美食探訪をお贈りいたします。当日は1組さまずつご案内およびお食事の提供をいたしますので、密にならずゆったりとご利用いただけます。

美味なる旅の出発は、特別個室「月」から始まります。山王の杜から流れ入る水をイメージした池をご覧いただきながら、板長 柘植 実(つげみのる)による移ろいゆく季節を表現した前菜が皆さまをお迎えいたします。

次は上品に太白胡麻油が香る「天麩羅」の個室へ。振る舞われる天麩羅の中でも雲丹大葉巻は珠玉の逸品。薄衣に包まれた大葉が爽やかな香りを放ちほどよく火が入った雲丹の濃厚な甘みが口の中であとろりと拡がります。



特別個室「月」の外観

場所を移し「鉄板焼」の個室でメインディッシュを。蒸し焼きにした国産黒鮪は、弾力ある食感と噛むごとに滲み出る旨み、磯の香りをお楽しみください。また、北海道日高郡で生産されているブランド和牛“こぶ黒”は、フィレとサーロインの2種類をご用意いたします。日高昆布を飼料に育ったこぶ黒は豊かな味わいと芳烈な香りが特長。素材の持ち味を引き立たせる7種類のソースと薬味でお召しあがりください。

最後は、凜とした雰囲気醸し出す檜のカウンターで「寿司」を提供いたします。丁寧な仕込みを施した国産の新鮮なネタと、こだわりの宮城県産ササニシキを使ったシャリで創り上げる寿司は、味はもちろん握りの柔らかさや香りのバランスも含め白眉の一貫です。

秋の夜長の過ごし方として、普段のディナーとは趣向を変えた周遊スタイルの晩餐はいかがでしょう。



ご移動の際は、店内に展示されたアートワークもお楽しみください。北大路魯山人の手彫りの作品といわれる「やどや」の看板、篠田桃紅や荻野丹雪の水墨画、棟方志功の板画といった著名な芸術家による作品を随所にご覧いただくことができ、芸術の秋も一緒にご満喫いただけます。

◆◆開業 10 周年記念コース「水彩の余韻」◆◆

[場所] 3階 日本料理「水簾」

[開催日] 2020年10月4日(日)／11日(日)／18日(日)／25日(日)

[時間] 第1部 午後5時～／第2部 午後6時～／第3部 午後7時～

[定員] 各部1組4名さままで(予約制)

[予約受付開始] 2020年8月17日(月) 11:30よりお電話で先着順にて承ります

[料金] お1人さま 50,000円(60,500円)

和酒やワインとのペアリングセット お1人さま 20,000円(24,200円)

[メニュー] 天麩羅 ・活け車海老 ・雲丹大葉巻 ・银杏 ・信州人参 ほか

鉄板焼 ・国産黒鮪 ・北海道日高郡産こぶ黒フィレ および サーロイン

寿司 ・本鮪大とろ ・中とろ ・尼鯛昆布ダマ ・のど黒 ・雲丹 ほか

※当日は1部につき1組さまずつご案内 および お食事の提供をいたしますので、密にならずゆったりとご利用いただけます

※ご利用の3日前までにご予約ください ※カッコ内の表示金額にはサービス料10%・消費税10%が含まれております

※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



柘植 実 Tsuge Minoru

ザ・キャピトルホテル 東急 日本料理「水簾」板長。1951年長崎県生まれ。高校卒業後、大阪の料亭に就職し料理の世界へ。その後、東京の「なだ万」やドイツ(フランクフルト)をはじめとするヨーロッパの日本料理店で腕を振るう。帰国後、国内各地のなだ万の調理長を歴任しながら中国本土、香港、シンガポールなどで経験を積み、アジアの食文化にも広く造詣を深める。2010年、ザ・キャピトルホテル 東急の開業に向けて、ホテルを象徴するメインダイニング、日本料理「水簾」の調理責任者として参画。開業と同時に板長に就任し、現在は世界中から訪れるVIPをおもてなししている。

◆日本料理「水簾」

ザ・キャピトルホテル 東急の「和のもてなし」を象徴するメインダイニング「水簾」。ロビーより渡殿を抜けるとそこは庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。四季の移ろいを感じながら、丁寧に美しく仕上げた旬のお料理をご堪能ください。

伝統的でありながら創意工夫を凝らした懐石料理を中心に、カウンターでは寿司、天麩羅、鉄板焼をお楽しみください。お祝いや接待に最適な個室も充実しております。

◆◇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。



ザ・キャピトルホテル 東急は2020年10月22日にリニューアルオープンから10年めの節目を迎えます。

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。

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります

[お客さまへのお願い]



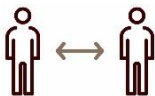
マスクの着用



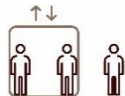
手指の消毒



健康申告書へのご協力



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の人数制限

[ホテルの取り組み]



マスク・フェイスシールドの着用



間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

3階 日本料理「水簾」

営業時間:ランチ 午前 11 時 30 分～午後 3 時 / デイナー 午後 5 時 30 分～午後 10 時

Tel. 03-3503-0873 (直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/suiren/plan/66674/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・伊藤・川邊(かわべ)・柳瀬

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

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