

ザ・キャピトルホテル 東急
開業 10 周年を記念し、新たに生まれ変わります
ザ・キャピトル アフタヌーンティー

2020 年 9 月 1 日(火)から販売開始

A Decade of Luxury 



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、2020 年 9 月 1 日(火)より 3 階 ラウンジ「ORIGAMI」で提供するアフタヌーンティーを、開業 10 周年を記念して全面リニューアル。駿河竹千筋細工の職人によるオールハンドメイドの器に、季節によりラインアップが変化するセイボリー&スイーツを愛らしく並べご用意いたします。

運ばれてきた瞬間から魅入ってしまう優美な円柱の籠は、駿河竹千筋細工の工房 みやび行燈製作所によるティースタンド。ホテルスタッフのアイデアを熟練の職人が形にした器は一つ一つ手作業で制作され、竹のもつしなやかな風合いがラウンジの色調にも溶け込むようデザインしました。繊細な蓋の上部には水引の淡路結びをあしらひ、末永くお客さまに愛していただけるとの願いを込めています。

新たなアフタヌーンティーの幕開けに取り揃える料理は、開業 10 周年を記念してホテルのロゴである鳳凰から着想を受け、翼の色と言われる五色(赤・黒・緑・白・黄)を基調として創作しました。上段にはシェフパティシエ監修によるスイーツを。下段には ORIGAMI シェフがお贈りするセイボリーを配しています。

また茶器は宮内庁御用達の有田焼の窯元 深川製磁による、明治意匠絵を小紋柄としてデザインした「ブルーチャイナ」をセレクト。和モダンのティーセットがテーブルを上品に彩ります。

木組みのモチーフが印象的なメインロビーから続く吹き抜け空間となったラウンジでは、柔らかな陽が降り注ぎ開放感溢れるひとときをお届けします。ぜひ山王の杜の四季の移ろいをアフタヌーンティーからご体感ください。

◇◆ザ・キャピトル アフタヌーンティー 概要◆◇

[場所]	ラウンジ「ORIGAMI」3階	
[期間]	2020年9月1日(火)～ 通年(年末年始など特定日を除く)	
[提供時間]	午後2時～午後6時(L.O.)	
[料金(お1人さま)]	紅茶セット	5,500円(6,655円)
	グラスシャンパンセット	7,000円(8,470円)
	グラスシャンパンフリーフローセット(90分)	10,000円(12,100円)

[メニュー]

その時季ならではのセイボリー&スイーツをご用意いたします。今回のセイボリーは、艶やかな漆黒が美しい冷製フォアグラのボンボンや萬幻豚のリエットを。スイーツは、シェフパティシエが得意とするレアチーズケーキや開業10周年を記念したケーキを特別にアレンジしたミルフィーユ ピスターシュ、写真映えも抜群のプティフルなども取り揃えました。

〈セイボリー〉

- ・トマト風味のパンペルデュ トリュフファータ添え
- ・冷製フォアグラのボンボン エスプレッソ風味
- ・金箔をあしらった萬幻豚のリエット
- ・シーズナルフルーツ、オリーブのスパイシーカクテル
- ・紅ズワイガニのグラチネ
- ・ミックスサンドウィッチ ロール仕立て
- ・ミニグラスに入った本日の冷製スープ



〈スイーツ〉

- ・ミルフィーユ ピスターシュ
- ・マカロンバニーユ
- ・林檎のムース
- ・ほうじ茶カヌレ
- ・モンブラン
- ・レアチーズケーキ 鳳凰スタイル
- ・マーガレット(ピスタチオのジャンドゥーヤ)
- ・ベーカリーシェフおすすめのスコーン
- ・お飲みものはサンジャイ カプル氏のダーズリンやアッサム、アールグレイのほか、ハーブティーや季節のフレーバーティー、抹茶、コーヒーなどをお好きなだけお楽しみいただけます。



※ザ・キャピトル アフタヌーンティーのメニュー内容は季節ごとに変ります
 ※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

◆ラウンジ「ORIGAMI」

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジ。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。

◆◇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放された「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お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



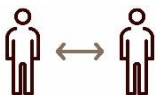
マスク・フェイスシールドの着用



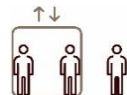
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



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



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

[ホテルの取り組み]

「ザ・キャピトル アフタヌーンティー」に関するお問い合わせ

ラウンジ「ORIGAMI」3階

営業時間: 午前10時～午後10時

※ザ・キャピトル アフタヌーンティー提供時間: 午後2時～午後6時

Tel. 03-3503-0872 (ラウンジ直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/lounge/plan/66909/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)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