

ザ・キャピトルホテル 東急

ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2021

旬を迎える“苺”をテーマに宿泊プランやレストラン&バー商品を展開

2021年1月15日(金)～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)では、2021年1月15日(金)から3月31日(水)まで、旬の苺を主役にした商品を多数ラインアップする「ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2021」を宿泊プランやレストラン&バーにて実施いたします。

ご宿泊では、フレッシュ苺&ロゼシャンパンのウェルカムサービスや、苺をふんだんに使用したルームサービスのご朝食をお部屋へお届けするステイプランを販売。オールデイダイニング「ORIGAMI」ではスイーツのように華やかな仕上がりのストロベリーコース、ラウンジ「ORIGAMI」では10周年を記念してリニューアルしたアフタヌーンティーや毎年ご好評をいただいている特製パフェに苺をたっぷり織り込みました。また、ザ・キャピトルバーではスカイベリーのカクテルや、今回の苺商品とも相性がよいローラン・ペリエ ロゼをパイザグラスで提供するなどさまざまなシーンで楽しんでいただけるよう多種多様なスタイルでご用意いたします。

新年よりスタートする苺の祭典をご家族や気の置けないご友人とともに。甘酸っぱい季節の味覚を存分にお楽しみください。



◇ご宿泊プラン

■ ストロベリー ナイト&モーニング ～お部屋で堪能する苺の魅力～



滞在の幕開けは、お部屋にご用意するフレッシュな苺とロゼシャンパンで。翌朝には苺のサラダ、ジュースのほか、表面は芳ばしく中はしっとり焼き上げたフレンチトーストのご朝食をお届けいたします。窓からのぞむ都心の景色を傍らにお召しあがりいただき、一日のはじまりをより気持ちよくお迎えください。

- [宿泊期間] 2021年1月15日(金)～3月31日(水)
 [ルームタイプ] プレミア コーナーキング / プレミア コーナーツイン(ともに 57.8 m²)
 [料金] お1人さま料金 (2名さま1室利用の場合) 40,477円～
 [プラン内容] ご宿泊 / フレッシュ苺&ロゼシャンパン ハーフボトル(ビルカール・サルモン ブリュット ロゼ 375ml) / ルームサービス限定のストロベリー ブレックファースト

※2021年1月31日(日)ご宿泊分(2021年2月1日(月)チェックアウト)まで、Go To トラベルキャンペーン割引対象となります

※ご宿泊日の3日前までにご予約ください ※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

※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

「ストロベリー ナイト&モーニング」に関するお問い合わせ
 ザ・キャピトルホテル 東急 宿泊予約 Tel. 03-3503-0109(代表)
<https://bit.ly/3pFykBG>

◇3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

■ ORIGAMI ストロベリー デイナーコース / ランチセット



フォアグラを忍ばせた国産牛のフィレステーキ シャロット仕立て

前菜からメインディッシュ、デザートに至るまで苺を取り入れた見目麗しいメニューを。ディナーコースのまるで苺のティアラのような見た目のフィレステーキのシャルロット仕立てや、ランチセットの海老と苺の好相性をお楽しみいただけるパスタなど、美味しさだけでなく意外な苺の魅力に触れることができる品々をぜひご堪能ください。

- [期間] 2021年1月15日(金)～3月31日(水)
 [時間] 午前11時～午後2時30分(L.O.)
 午後5時～午後9時(L.O.)

- [ディナー] お1人さま 8,500円(10,285円)
- ・苺と豆腐のマリアージュ チーズとプロシュートを添えて
 - ・苺とお米の冷製ポタージュ バニラ風味のエスプーマ
 - ・フォアグラを忍ばせた国産牛のフィレステーキ シャルロット仕立て
 - ・ストロベリーロマノフ、コーヒー

- [ランチ] お1人さま 3,600円(4,356円)
- ・苺とアスパラ、生ハムのアンサンブル 苺のスープとともに
 - ・苺と海老のスパゲッティ カラスミの香り
 - ・小さな苺のパフェ、コーヒー



ストロベリー ランチセット

※仕入れの状況により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

※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

【オールデイダイニング「ORIGAMI」】

ブイヤベースやローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインととも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パーコーメンをはじめとす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。

3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

営業時間:午前7時～午後10時 Tel:03-3503-0872(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/70304/index.html>

◇3階 ラウンジ「ORIGAMI」

■ ザ・キャピトル アフタヌーンティー

10周年を記念して装いを新たにしたアフタヌーンティー。スイーツはもちろん、セイボリーにも苺を使用した可愛らしい美味に酔いしれる午後のひとときをお過ごしください。優美な円柱型の竹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。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。



[期間] 通年(季節によりメニューが変わります)
本メニューの提供期間:1月15日(金)～3月31日(水)

[時間] 午後2時～午後6時(L.O.)

[料金] 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]

- ・スイーツ ムースフレーズ / シャルロット フリュイ ルージュ / 苺プリン など全7種
- ・セイボリー ストロベリーのフォアグラロール / ストロベリースープ / ミックスベリーのスパイスカクテル など全7種
- ・スコーン プレーン / ジャスミン
- ・お飲みもの サンジャイ カプールのダーズリンやアッサム、アールグレイ、抹茶、コーヒーなど全20種以上

■ ORIGAMI ストロベリーパフェ



美しい苺のモザイクに目が惹きつけられるパフェは、苺のアイスクリームや苺のソース、パイ生地、生クリームを重ね、トップにマスカルポーネのエスプーマとフレッシュの苺を贅沢にあしらいました。

[期 間] 2021年1月15日(金)～3月31日(水)

[時 間] 午前11時～午後10時 (L.O.午後9時)

[料 金] 2,000円(2,420円)

※仕入れの状況により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

※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

【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。

3階 ラウンジ「ORIGAMI」

営業時間:午前10時～午後10時 Tel. 03-3503-0872(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/70309/index.html>

◇地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

■ 苺のロールケーキ

上品な甘さの苺のクリームとフレッシュの苺をもっちりした食感の米粉の生地で優しく包み、さらに周りを苺の果肉が入った生クリームで覆いました。ミルクィな甘味の中にほどよく苺の酸味が合わさる軽やかなロールケーキです。

[期 間] 2021年1月15日(金)～2月14日(日)

[料 金] 2,400円(2,592円)



※仕入れの状況により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

※カッコ内の表示料金には消費税8%が含まれております ※写真はイメージです

【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。

地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

営業時間:午前11時～午後5時(12月7日より)

※現在は営業を休止しております。一部メニューはオールデイダイニング「ORIGAMI」(11:00～)にて提供しております。

Tel. 03-3503-0208(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/70321/index.html>

◇4階 ザ・キャピトル バー

■ スカイベリーカクテル セレクション

栃木県産の“スカイベリー”は、実が大きく、形も整っており、甘みと酸味のバランスが非常に優れています。今回は爽やかなミントと組み合わせたモヒート、芳醇なシャンパンに挿り潰した苺を溶かしたロイヤル、炭酸の気泡が弾ける度に甘酸っぱい香りが漂うフィズの 3 種類をラインアップ。食事の前後どちらに合わせても最適な一杯です。



[期間] 2021年1月15日(金)～2月28日(日)

[時間] 午後2時～午後11時 (L.O.午後10時30分)

[メニュー・料金]

| | |
|------------|--------------------|
| スカイベリーモヒート | 2,500 円(3,025 円)…A |
| スカイベリーロイヤル | 2,900 円(3,509 円)…B |
| スカイベリーフィズ | 2,500 円(3,025 円)…C |

※仕入れの状況により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

※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 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。喧騒から隔離された特別な空間をお楽しみいただけます。

4階 ザ・キャピトル バー

営業時間:午後2時～午後11時 Tel:03-3503-0874

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/bar/plan/70298/index.html>

■ シャンパン バイザグラス “ローラン・ペリエ ロゼ”

館内のレストランとバーにて、ローラン・ペリエ ロゼをバイザグラスにて販売いたします。ロゼのためだけに厳選されたピノ・ノワールの畑、その中でも完熟した葡萄のみを選び抜き造られるロゼは、今季のストロベリーメニューとも好相性。苺のスイーツや料理とのフォトジェニックなコラボレーションもおすすめです。

[期間] 2021年1月15日(金)～3月31日(水)

[時間] 各店舗の営業時間による

[料金] 1グラス 3,300 円(3,993 円)

[対象店舗]

- ・日本料理「水簾」
- ・中国料理「星ヶ岡」
- ・オールデイダイニング「ORIGAMI」
- ・ザ・キャピトル バー



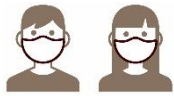
※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください

※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

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]



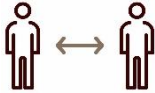
マスクの着用



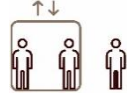
手指の消毒



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

【 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