

ザ・キャピトルホテル 東急

朱夏の食彩

夏季限定のレストラン&バー、ペストリーブティック商品を展開

2021年6月1日(火)～8月31日(火)



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6月1日(火)から8月31日(火)まで、暑気満ちる夏にぴったりな商品を多数ラインアップする「朱夏の食彩」をペストリーブティックやレストラン&バーにて実施いたします。

ペストリーブティック「ORIGAMI」ではフルーツの瑞々しさとケーキ生地のしっとり感が絶妙な焼菓子“ケーキ フリュイ エキゾチック”をご用意いたします。ラウンジ「ORIGAMI」では旬のフルーツや和テイストをテーマにした“ORIGAMI かき氷コレクション”、オールデイダイニング「ORIGAMI」では常夏の国をモチーフにしたメニューを展開する“ハワイアン ブリーズ”を。また、例年大好評をいただいている日本料理「水簾」の鰻御膳や、中国料理「星ヶ岡」の冷麺シリーズ、「ザ・キャピトル バー」では爽やかなシーズナルモヒートを提供いたします。

暑さを打ち消すような清涼感あふれる逸品や栄養満点な食を通じて盛夏を健やかに乗り切ってはいかがでしょうか。



◇地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

■ ケーキ フリュイ エキゾチック

その名の通り異国情緒たっぷりのケーキ フリュイは、パッションフルーツやココナッツ、パイナップル、マンゴーなど種類豊富なトロピカルフルーツを使用。特長はオーブン加熱を経ても失われないフルーツの瑞々しさと生地自体のしっとり感。夏らしい焼菓子を追求したケーキ フリュイは冷蔵庫でしっかり冷やしても格別です。



[期間] 2021年6月1日(火)～8月31日(火)

[時間] 午前11時～午後6時 [料金] 3,240円

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます ※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

地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0208(直通)

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。

◇3階 ラウンジ「ORIGAMI」

■ ORIGAMI かき氷コレクション

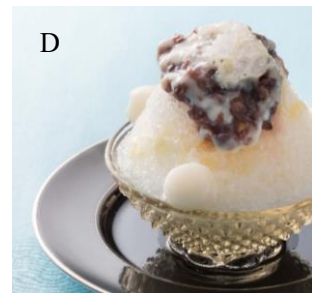


夏といえばかき氷。ORIGAMI では新作の完熟アップルマンゴーとたっぷりのバニラエスプーマをトッピングした新感覚のマンゴー泡かき氷をはじめ、毎年人気のアールスメロンを贅沢に使用したザ・メロン フラッペなど4種類をラインアップ。いずれも氷は純氷を選び、かき氷らしいシャクとした気持ち良い食感が残るように仕立てました。

[期間] 2021年7月1日(木)～8月31日(火)

[時間] 午前11時～午後7時(L.O.)

[料金] A. マンゴー泡かき氷 3,542円
 B. ザ・メロン フラッペ 4,427円
 C. 宇治金時 2,150円
 D. 小倉白玉 2,150円



3階 ラウンジ「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

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。

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

◇3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

■ ハワイアン ブリーズ ～常夏の美味を味わう～



ハワイのソウルフードをORIGAMIスタイルでお楽しみください。ロコモコは国産牛を使用したジューシーなミートパティと胡麻油が香るライスの中にダイス状のアボカドやトマトなどを忍ばせたフォトジェニックな見立て。ソテープロンは紹興酒でコクを加えた醤油ベースのソースを纏わせ、バターライスを添えた妙味な一品です。さらに、今年の新作としてココナッツ香るアボカドと海老のクリームパスタ、可愛いパフェスタイルで提供する伝統的なハワイアンデザートハウピア、そして色鮮やかにフルーツを飾り付けたシナモン風味のパンケーキなどをご用意いたします。

[期間] 2021年6月1日(火)～6月30日(水)

[時間] 午前11時～午後2時30分(L.O.) / 午後5時～午後7時(L.O.)

[料金] A. 国産牛のロコモコ	4,427 円
B. ソテープロン フライドライス添え ハワイアンスタイル	4,048 円
C. アボカドと海老のクリームパスタ ココナッツ風味	3,289 円
D. シナモン風味のココットパンケーキ	2,530 円
E. マンゴーとオレンジのハウピアパフェ	2,530 円
F. アサイーアラモード	1,897 円



■ ORIGAMI コールドパスタ

のど越しのよい麺やパスタは食欲が減退しがちな夏でも大人気。ORIGAMI冷麺は看板メニューのパーコーメンと同じスープストックを使用し、海鮮や夏野菜を彩り豊かに盛り付けた逸品です。静岡名産の高糖度トマト“アメラトマト”とフレッシュバジルで仕上げたカッペリーニは、素材の持ち味が最高に光る冷製パスタの王道。クレソンや人参、大根など野菜たっぷりの冷製カルボナーラは、クリーミーながらも昆布や鰹からとった本返しを隠し味に使用した和風テイストです。

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです



- [期間] 2021年7月1日(木)～8月31日(火)
 ※ORIGAMI冷麺のみ6月1日(火)より提供しております
- [時間] 午前11時～午後2時30分(L.O.)
- [料金] A. ORIGAMI冷麺 3,921円
 B. アメーラトマトとバジルのカッペリーニ 3,921円
 C. 冷製カルボナーラ 3,921円



3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

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豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。

◇3階 日本料理「水簾」

■ 鰻御膳



鰻の魅力余さず楽しめる水簾自慢の鰻御膳。鰻の淡泊な味をさっぱり酢の物で楽しむ鰻ざくや茶碗蒸し、肝吸い、そして自家製のタレで香ばしく焼き上げた鰻重は、夏バテで衰えがちな食欲を大いに刺激し、活力を補充します。

- [期間] 2021年7月1日(木)～8月31日(火)
 [時間] 午後5時～午後7時(L.O.)
 [料金] 16,065円

3階 日本料理「水簾」 Tel. 03-3503-0873(直通)

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、ていねいに美しく仕上げた旬のお料理をご堪能いただけます。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。

◇2階 中国料理「星ヶ岡」

■ 星ヶ岡冷麺



星ヶ岡の夏の訪れを象徴する五目冷やしそばは、広東焼豚や蒸し鶏、クラゲ、出汁巻き卵など整然と飾り付けられた10種類もの具材と、マスタードを隠し味にした自家製の胡麻ダレでどうぞ。冷たいスープそばはたっぷりのニラが麺、海老、挽肉そしてスープとよく絡む滋味深い一杯です。

[期間] 2021年7月1日(木)～8月31日(火)の平日 [時間] 午前11時30分～午後2時(L.O.)

[料金] セット 4,427円 / アラカルト 3,289円

A. 五目冷やしそば(胡麻ダレ) B. 海老・ニラ・挽肉入り塩味の冷たいスープそば

2階 中国料理「星ヶ岡」 Tel. 03-3503-0871(直通)

中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューを提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみください。シックな空間には、大小7つの個室をご用意。ビジネスやプライベートなど、さまざまな用途に合わせて幅広くご利用いただけます。

◇4階 「ザ・キャピトル バー」

■ シーズナル モヒート

主役のミントは数ある農園の中から、日本農業大賞で大賞を受賞した“田澤農園”のものを使用。青々とした芳香が放つ清涼感やはじけるソーダの口当たり、果実がもたらすさまざまな表情が気持ちのよい盛夏をお届けいたします。

[期間] 2021年7月1日(木)～8月31日(火)

[時間] 午後2時～午後7時(L.O.)

[料金] A. ピーチシャンパンモヒート 3,289円
B. ダブルミントモヒート 2,909円
C. マンゴーモヒート 2,909円



4階 「ザ・キャピトル バー」 Tel. 03-3503-0874(直通)

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。

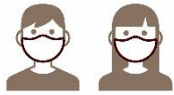
※仕入れの状況により内容が変更になることもございます ※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

「朱夏の食彩」に関する情報はホテル公式ホームページからもご覧いただけます

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/74859/index.html>

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を以下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



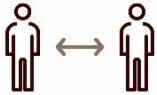
マスク・フェイスシールドの着用



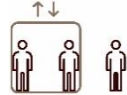
間隔を空けたご案内



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

【 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放された「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。

<記載店舗の通常時の営業時間>

オールデイダイニング「ORIGAMI」		午前6時30分～午前0時(L.O. 午後11時30分)
日本料理「水簾」		午前11時30分～午後3時(L.O. 午後2時30分) 午後5時30分～午後10時(L.O. 午後9時30分)
中国料理「星ヶ岡」		午前11時30分～午後3時(L.O. 午後2時30分)
	平日	午後5時30分～午後10時(L.O. 午後9時30分)
	土・日・祝日	午後5時～午後10時(L.O. 午後9時30分)
ザ・キャピトル バー		午後4時～午前0時(L.O. 午後11時30分)
ペストリーブティック「ORIGAMI」	平日	午前11時～午後8時
	土・日・祝日	午前11時～午後6時

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は以下の宛先をお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・水本・伊藤

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

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