

ザ・キャピトルホテル 東急

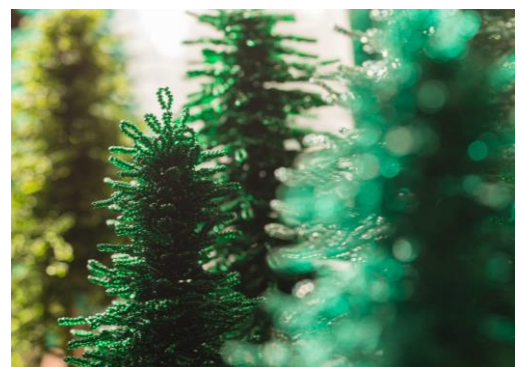
**ザ・キャピトル クリスマス 2021 –Traditional Christmas–**  
2021年の聖夜を告げる宿泊プランやハンパー、レストラン商品を大公開



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12月1日(水)から「トラディショナル クリスマス」を今年のテーマに、館内ロビーに200万個以上のガラスビーズで創られた“ビーズツリーの杜”を展示。また、クリスマス期間限定の宿泊プランやレストランディナー、ハンパーギフトなどを展開しご家族や大切な方と過ごす心あたたまるひとときを演出いたします。

今年のテーマ「トラディショナル クリスマス」を象徴する“ビーズツリーの杜”は、日本におけるビーズフラワー第一人者の下永瀬 美奈子氏によるイタリア・ヴェネツィア発祥クラフトアート“ビーズフラワー”で構成されています。ビーズツリーが放つシンプルながらもイルミネーションなどでは表せない自然な輝きをお楽しみください。ご宿泊ではルームサービスディナーやオリジナルフラワーボックスなどをパッケージにしたクリスマスならではのおこもりステイをご提案するほか、ペストリーブティック「ORIGAMI」では自家製オードブルと厳選シャンパンを組み合わせたクリスマスハンパー、オールデイダイニング「ORIGAMI」のクリスマスらしい華やかなディナーコース、ラウンジ「ORIGAMI」のクリスマスパフェなど聖夜を彩る商品を多数ご用意いたします。

古今東西、現代にまで残る伝統や文化はいずれも本質的な素晴らしさを有しており、今年のテーマ「トラディショナル クリスマス」には、それらに敬意を示しながら、ホテルのブランドコンセプト「不易流行」をさらに表現していける機会になればと想いを込めております。



## ◇ ビーズツリーの杜

精巧で見る者を魅了するビーズフラワーですが、現地のイタリアでは担い手が年々少なくなっており後継者不足の課題を抱えている現状もあるそうです。そういったことを背景に、日本においてこの美しい異国の文化を繋いでいこうとする下永瀬氏の考えに共感し、今回の展示に発展。直径2mmのガラスビーズで創作されたビーズツリーは、下永瀬氏と同氏が主宰を務めるスクール生の方々がひとつひとつ手作業で創りあげたもので



下永瀬 美奈子(しもながせ みなこ)氏

使用したビーズの数は合計で 200 万個以上に上ります。実際の木々の形や大きさがひとつひとつ違うように1本ずつ色や葉の付き方が違うビーズツリーを集めて杜を表現。また、この杜のなかに潜む雪のように白いツリーには、地球温暖化の影響で降雪が減少した地域に、もう一度雪が降り、本来の姿に戻ることを願う祈りを込めております。なお、ビーズツリーの土台は木製工芸品の製造時に生じた高品質な廃材をアップサイクリングしたもので SDGs 貢献に結びついています。

[展示期間] 2021年12月1日(水)～12月25日(土) [展示場所] 3階ホテルロビー など

下永瀬 美奈子氏のアーティストサイト <http://minakoshimonagase.com>

## ◇ ご宿泊プラン

### ■ トラディショナルクリスマス ステイプラン



プライベートな客室であてやかな料理と煌めくシャンパンを囲めば自然と弾む会話。傍らには白とグリーンのクリスマスフラワーアレンジメントが佇みます。都会の喧騒を避けながら、大切な人と過ごすおだやかなクリスマスタイムを提案する本プランはお食事、装花、ケーキをお部屋にご用意する聖夜のおこもりステイプランです。

[宿泊期間] 2021年12月21日(火)～25日(土)

[ルームタイプ] デラックス キング / ハリウッドツイン(ともに 44.8 m<sup>2</sup>) など

[料金] お1人さま料金 49,095円～(2名さま1室利用の場合)

[プラン内容] ご宿泊 / クリスマスフラワーボックス / クリスマスディナーコース(ルームサービス) / シャンパン ハーフボトル / クリスマス ショートケーキ<直径10cm> / ご朝食(ルームサービス または オールデイダイニング「ORIGAMI」)

[プラン特典] レイトチェックアウト 午後3時まで無料(最大24時間の滞在が可能)

※「クリスマスフラワーボックス」のみをご用意する宿泊プランもございます(詳細はホテル公式ウェブサイトをご覧ください)

※ご宿泊日の5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15%・消費税10%が含まれております。なお、別途、東京都宿泊税が加算されます

※写真はイメージです

## ◇ ペストリーブティック「ORIGAMI」 地下 2 階

### ■ ザ・キャピトルクリスマスハンパー



本年から新登場のクリスマスハンパーは 20 個限定のプレミアムギフトです。ご自宅で過ごすクリスマスをより華やかにするお手伝いのできればと今年 4 月頃から開発に着手。ホテルのロゴ入り化粧箱には、レモンと香草を使用したカラフルな野菜のギリシャ風マリネをはじめ、シルキーな肉質の愛媛県産姫っこ地鶏をロール状にしたトリュフが香るルーラード、オリジナルのカレー風味シーズニングを纏わせたナッツ、開業以来毎年好評のシュトーレンなどを織り込みました。またシェフソムリエがこれらと好相性の格別のシャンパン

“ルイナール ブラン・ド・ブラン”をセレクト。年末のご挨拶を直接することが難しい今、感謝の気持ちを伝える贈り物としてもおすすめです。

- [料金] 17,600 円《限定 20 個》
- [予約期間] 2021 年 10 月 15 日(金)～12 月 15 日(水)
- [受付時間] 午前 11 時～午後 6 時
- [お渡し日時] 2021 年 12 月 1 日(水)～25 日(土)  
午前 11 時～午後 6 時(12 月 23 日、24 日、25 日は午前 11 時～午後 8 時)
- [内容] シャンパン“ルイナール ブラン・ド・ブラン”(ハーフボトル) / 彩り鮮やかな野菜のマリネ / スモークサーモン / 姫っこ地鶏肉のルーラード トリュフ風味 / メルバトースト / シュトーレン / <sup>カレー</sup>咖喱ナッツ

※全国配送も承っております(送料別途) ※ラウンジ「ORIGAMI」3 階のペストリーコーナー、ホテルのウェブサイトでもご予約を承ります  
※表示料金には消費税 10%が含まれております ※仕入れ状況によって内容は変更になる場合がございます ※写真はイメージです

【お問い合わせ】 ペストリーブティック「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0208(直通)

## ◇ クリスマスディナーイベント

### ■ 美味なる黒い宝石×夢幻のレストラン「ケヤキグリル クリスマス」



旧キャピトル東急ホテルのメインダイニング「ケヤキグリル」が聖夜に復活。昨年のクリスマス開催でも好評をいただいた「トリュフ」をテーマに、この夢幻のレストランのオーナーシェフ 曾我部俊典が甘露な輝きを纏う可憐なコース料理を生み出します。また、実際のケヤキグリルで数多のお客さまをお迎えしていたメートル・ドテルや、優雅なディナーを飾った当時のピアニストを招集。一夜限りの儂くも記憶に残る美味なるひとときをお過ごしください。

- [場所] 大宴会場「鳳凰」1 階
- [時間] 開場 午後 5 時 30 分 / 開宴 午後 6 時
- [開催日] 2021 年 12 月 25 日(土)
- [料金] 50,000 円(フルコース、お飲みもの)

[メニュー]

アミューズ～聖夜のはじめのプロローグ～ / トリュフと海の幸のアンサンブルクリスマス装いで /  
 フォワグラのソテーとイチゴのサラダ添え トリュフ風味のバルサミコドレッシング /  
 トリュフをラペしたホタテ貝のオープン焼き 海藻バターとともに / 黒トリュフのヴァプールユニソース /  
 鳩のロティとトリュフのジュ 金柑・じゃがいも・トリュフの絨毯に載せて / 聖夜の贈り物 2021 /  
 フルーツフランベ / カフェディアブル / ミントキャンディー

※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

※新型コロナウイルス感染症による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

※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

※写真はイメージです

【お問い合わせ】 宴会リザーベーション Tel. 03-3503-0109(代表)

◇ オールデイダイニング「ORIGAMI」3階(ロビーフロア)

■ 総料理長 曾我部俊典が贈る「ORIGAMI クリスマスディナーコース」



総料理長 曾我部俊典

総料理長 曾我部俊典は年に一度、クリスマスシーズン限定で ORIGAMI のディナーコースをフルコースディナーとして提供いたします。フランスのグランメゾンでの経験や、持ち前の芸術的な感性を存分に活かした料理は、過去にミシュランガイドの星やさまざまな優れた評価を獲得しています。いつもとは一味違う ORIGAMI の晚餐をこの機会にぜひご賞味ください。

[期間] 2021年12月21日(火)～25日(土)

[時間] 午後5時～午後8時(L.O.)

[料金] 16,698円

[メニュー例] 前菜 聖夜のはじめにキャビアを添えたスモークマグロのキューブ アネットゼリーとともに…A  
 魚介料理 オマール海老のフリチュール 香味オイルのアクセント…B  
 肉料理 パンチェッタを巻いた鹿肉のロティ カカオ風味のベリーソース…C

曾我部 俊典 Toshinori Sogabe

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 兼 副総支配人。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。

## ■ ORIGAMI クリスマス ランチコース / プリフィックスディナーコース



オールデイダイニング「ORIGAMI」ではクリスマスディナーもプリフィックススタイルで気分に合わせてお楽しみいただけます。数ある選択肢のなかでも特におすすめは、柔らかな赤身と上品な旨味の国産牛フィレに芳醇なフォアグラ&トリュフを掛け合わせた一皿。クリスマスらしいフォトジェニックな見た目もテーブルの雰囲気盛り上げます。

【期間】 2021年12月21日(火)～25日(土)

【時間】 午前11時～午後2時30分(L.O.) / 午後5時～午後8時(L.O.)

【料金】 ランチコース 10,120円 (前菜 / スープ / メインディッシュ / デザート)

プリフィックスディナーコース 12,650円～(前菜 / スープ / メインディッシュ / デザート / 小菓子)

【プリフィックスディナー メニュー例】

国産牛フィレとフォアグラ、フレッシュトリュフのロシーニ(写真左) / 国産牛のローストビーフ(写真右) / 鮑とエリンギのフリカッセ / フォアグラのテリーヌ / 伝統のオニオングラタンスープ / モンブラン ブッシュ・ド・ノエル仕立て

※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15%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

【お問い合わせ】 オールデイダイニング「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

## ◇ ラウンジ「ORIGAMI」3階(ロビーフロア)

### ■ ORIGAMI クリスマスリースパフェ



ラウンジ「ORIGAMI」で人気のシーズナルパフェに今年は初のクリスマスバージョンが登場。トップには雪の結晶を象ったホワイトチョコレートを飾り、パフェグラスの縁には抹茶を纏ったチョコレートのリース、側面には真っ赤な苺のモザイクをあしらいます。たっぷり添えた生クリームは雪のように軽やかで甘さ控えめ。素材が合わさった時のハーモニーを楽しんでいただけるよう絶妙なバランスで仕立てました。

【期間】 2020年12月1日(水)～25日(土) 【時間】 午前11時～午後8時(L.O.) 【料金】 3,036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15%・消費税10%が含まれております

※写真はイメージです

【お問い合わせ】 ラウンジ「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

## ◇ ザ・キャピトル バー 4階

### ■ ザ・キャピトル クリスマスカクテル



まるで宝飾品のように美しいカクテルもクリスマスらしい演出のひとつに。館内のレストランでディナーをご利用いただく前に、バーで食前酒を嗜んでいただくのもホテルならではの楽しみ方です。もちろんディナーの余韻に浸りながらの食後酒としてもどうぞ。

[期間] 2021年12月1日(水)～25日(土)

[時間] 午後2時～午後8時(L.O.)

[メニュー・料金]

#### トウインクルスター 3,162円(写真左)

クリスマスツリーをイメージして創られた  
 苺がほのかに香るシャンパンカクテル。  
 2種類のベリーがツリーのオーナメントを表現し  
 立ち昇る泡がイルミネーションのように輝きます。

#### ホーリーウィッシュ 3,162円(写真右)

播り潰した苺をホワイトチョコレートのリキュールと  
 ラムで仕上げる甘露な一杯。  
 ローズマリーのリースから漂うすっきりとした香りが  
 カクテルをより上品に昇華させます。

※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15%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

【お問い合わせ】 ザ・キャピトル バー Tel. 03-3503-0874(直通)

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



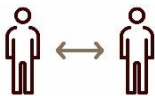
マスク・フェイスシールドの着用



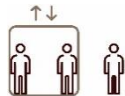
間隔を空けたご案内



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

「ザ・キャピトル クリスマス 2021」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/81065/index.html>

#### 【 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、パストリーブティック、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。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド 2021”にて5つ星を獲得しております。

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・水本・伊藤・矢澤

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