

ザ・キャピトルホテル 東急
食で地球の未来を拓く「サステナブル テーブル」
持続可能な美食の探求 第1章
2022年5月15日(日)開催



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では2022年5月15日(日)に、日本サステナブル・レストラン協会のプロジェクト・アドバイザー・シェフでONODERA Group エグゼクティブシェフの杉浦 仁志氏を招聘し、食に関するサステナブルな取り組みの発信とその促進を目的としたイベント「サステナブル テーブル」を開催いたします。その第1章は植物性の食材を中心にバランスよく摂る“プラントベースフード”をテーマに、サステナブルフードの1つともいわれる所以を紐解きながら、両シェフの手によって華麗に変貌を遂げたプラントベース料理をご堪能ください。この機会を通じて地球環境に対する考えをより一層深めてはいかがでしょうか。

当日の冒頭では食におけるサステナビリティの重要性や、プラントベースフードに期待されるサステナブルな役割を分かり易くお伝えいたします。また、美しく創意に満ちた料理の数々は、両シェフによるSDGsの観点を織り交ぜた料理紹介によってその価値をさらに高めます。二つの異なる感性が融合することで誕生したプラントベース料理の妙味をお楽しみください。

なお本イベント開催にあたっては、使用される電力を再生可能エネルギーに置き換え、CO₂排出を実質ゼロにするカーボンオフセットを採用しております。今回のテーマ以外でもSDGsを随所に散りばめた「サステナブル テーブル」は、今後もさまざまな持続可能な開発目標に貢献していけるよう最新の情報や多くのご協力を得ながら進化してまいります。



杉浦氏(左)と曾我部(右)の料理イメージ

◆◆ サステナブル テーブル ～持続可能な美食の探求～ 第1弾 概要 ◆◆

- [開催日] 2022年5月15日(日)
 [時間] 開場 午前11時30分 / 開宴 午後12時
 [会場] 宴会場「鳳凰」1階
 [料金] お1人さま 15,000円
 [内容] ・食のサステナビリティに関するトークタイム
 ・プラントベースフードによるランチコース料理(ノンアルコールドリンクのペアリングを含む)
 [特典] 総料理長 曾我部の直筆レシピをプレゼント
 [ドレスコード] スマートカジュアル
 [予約開始日] 2022年3月23日(水)より ※お電話で先着順にて承ります
 [予約・お問い合わせ] 03-3503-0109 (代表) 宴会リザーベーション 午前10時00分～午後7時

※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 ※満席の場合ご予約を承れない場合がございますこと、あらかじめご了承ください
 ※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 ※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、内容に変更が生じる可能性があります ※写真はイメージです



ONODERA GROUP エグゼクティブシェフ

杉浦 仁志 Hitoshi Sugiura

大阪生まれ。2009年渡米。料理業界のアカデミー賞とされる“ジェームス・ビアード”受賞のジョアキム・スプリチャル氏のもと LA・NYC のミシュラン星付きレストランで感性を磨き技術を習得。エミー賞授賞式・NYCティファニープライベートイベントをはじめ、国連日本政府代表部大使公邸で開催された、安倍前総理大臣はじめ各国大統領・国賓関係者のレセプションイベント日本代表シェフとして2年連続責務。現在は“Social Food Gastronomy”と称し食を通じたより多角的な社会貢献活動から持続可能な社会を推進し、日本サステイナブル・レストラン協会プロジェクトアドバイザーを務める。

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 兼 副総支配人

曾我部 俊典 Toshinori Sogabe

神奈川県生まれ。大阪の調理師専門学校卒業後、愛媛県のホテルに入社。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「クークーニョ」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。

【 一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会 】



日本サステイナブル・レストラン協会は、食のアカデミー賞と称される「世界のベストレストラン 50」でサステナブル・レストラン賞の評価も行う英国本部と連携し、気候変動や森林破壊などの地球環境問題や人権・労働問題などのグローバルなサステナビリティの課題解決を行うために、サステナビリティの格付けやキャンペーンを実施。サプライヤー、飲食店レストラン、消費者コミュニティの構築を通して、フードシステムの課題解決に取り組み、食の持続可能性を推進しています。

公式サイト : <https://foodmadegood.jp/>

「サステナブル テーブル」付き宿泊プラン

特別なランチコースにご宿泊を合わせれば、まるでオーベルジュのような満ち足りたひとときへ昇華。本イベント限定のリーズナブルなご料金でご提案いたします。

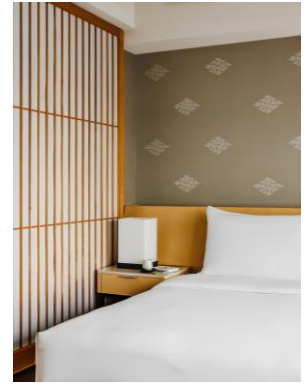
[宿泊日] 2022年5月14日(土) または 5月15日(日)

[客室] デラックス キング / ハリウッドツイン(いずれも 44.8 m²) ほか

[料金] お1人さま 38,402 円～ (2名さま 1室利用の場合)

[内容] ご宿泊 / 「サステナブル テーブル」へのご参加 /
オールデイダイニング「ORIGAMI」でのご朝食

[予約・お問い合わせ] 03-3503-0109 (代表) 宿泊予約 WEB : <https://bit.ly/3IwvG9k>



※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

※ご宿泊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

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



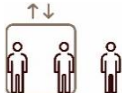
手指の消毒



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

「サステナブル テーブル～持続可能な美食の探求～第1弾」に関するお問い合わせ

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/87336/index.html>

ザ・キャピトルホテル 東急 宿泊予約

Tel. 03-3503-0109(代表)

【 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、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。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 水本・伊藤・矢澤

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