

ザ・キャピトルホテル 東急
開業 13 周年記念 ディナーイベント
星に願いを ～7 人のシェフの饗宴～
2023 年 10 月 20 日(金)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:志村 恒治)では、2023 年 10 月 20 日(金)に開業 13 周年記念のディナーイベント「星に願いを ～7 人のシェフの饗宴～」を開催いたします。

当ホテルは 2010 年 10 月に開業し、今年で 13 周年を迎えます。今回のイベントでは、総料理長 曾我部 俊典 指揮のもと、ホテルを代表する 7 人のシェフ達が技とアイデアを集結させ、厳選された 20 品を超える料理からなる 1 日限りのフルコースをお届けいたします。シェフそれぞれの料理を 1 皿に盛り合わせたアミューズから始まる、見た目にも華やかな和洋中の料理とともに、ソムリエが選りすぐったペアリングのお飲みものもお楽しみいただけます。食の継承と革新を続ける“オールキャピトル”がお贈りする美食の祭典を、この機会にぜひご堪能ください。

◆◆開業 13 周年記念ディナーイベント 星に願いを ～7 人のシェフの饗宴～ 概要 ◆◆

- [会 場] 1 階 宴会場「鳳凰」
 [開催日] 2023 年 10 月 20 日(金)
 [時 間] 開場 午後 6 時 00 分
 開宴 午後 6 時 30 分
 [料 金] お 1 人さま 35,000 円
 (和洋中フルコース、お飲みもの、サービス料、消費税を含む)
 [定 員] 100 名さま(ご予約制)
 [申込期限] 10 月 13 日(金)午後 6 時



7 人のシェフによるアミューズ

※定員になり次第、締め切らせていただきます
 ※事前振り込みにて承ります ※お振込み以降はキャンセル料を 100%頂戴いたします
 ※男性はジャケット着用をお願いいたします ※写真はイメージです



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 Sogabe Toshinori

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、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。



メインキッチン シェフ

安里 優治 Asato Yuji

1986 年キャピトル東急ホテルに入社。閉館時メインダイニング「櫻グリル」の最後の料理長を務める。金沢エクセルホテル東急の総料理長を経て、2010 年ザ・キャピトルホテル東急開業にともない、宴会調理部門を任される。



日本料理「水簾」板長

古屋 敬 Furuya Takashi

2010 年ザ・キャピトルホテル 東急に入社。2018 年ワシントン D.C.の在アメリカ合衆国日本大使館へ公邸料理人として出向し 2021 年に帰国。同年、「優秀公邸料理長」として外務大臣賞を受賞。2023 年 5 月より板長に就任。



中国料理「星ヶ岡」シェフ

山橋 孝之 Yamahashi Takayuki

2008 年入社後、2010 年ザ・キャピトルホテル 東急の開業に合わせて中国料理「星ヶ岡」に着任。2021 年 6 月、星ヶ岡を任される。日本中国料理協会主催のコンクールでは 2018 年銀賞、2019 年金賞など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。



オールデイダイニング「ORIGAMI」シェフ

安保 光治 Anpo Koji

1990年東急ホテルチェーンに入社。銀座東急ホテル、セルリアンタワー東急ホテルを経て、2010年ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング「ORIGAMI」に着任。2022年10月より同店を任される。2006年「3つの熟成ヨーロッパ！」優秀賞を受賞。



シェフパティシエ

安里 哲也 Yasuzato Tetsuya

2000年名古屋東急ホテル入社。2009年「ジャパンケーキショー トップオブパティシエ」優勝など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。2010年ザ・キャピトルホテル 東急のシェフパティシエに就任。



シェフブーランジェ

杉澤 良一 Sugisawa Ryoichi

1998年カリフォルニアレーズン協会主催のコンテストでグランプリ、2003年同大会鉄人部門駐日代表賞など、多くの受賞歴をもつ。2010年ザ・キャピトルホテル 東急入社、現在シェフブーランジェを務める。

「星に願いを ～7人のシェフの饗宴～」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザーベーション

受付時間：午前10時～午後7時

Tel. 03-3503-0109(代表)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/105726/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、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 2023”にて5つ星を獲得しております。

ザ・キャピトルホテル 東急では、2022年5月にオールデイダイニング「ORIGAMI」、2023年4月より、日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」が日本サステナブル・レストラン協会に加盟し、食を通じたSDGs活動に取り組んでおります。今後も調達・環境・社会という3つの観点からサステナビリティを追求し、メニュー開発などにも積極的に活かしてまいります。

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 山口

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