

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-01 (2015/05/13)

～Happy Father's Day～

父の日に贈るギフト&ランチコース



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：但馬 英俊）では2015年6月5日（金）から6月21日（日）まで父の日にちなんだギフト商品と、20日（土）・21日（日）には2日間限定のランチコース料理を提供いたします。

ペストリーブティック「ORIGAMI」では4種のチーズを使用したマドレーヌが新登場。表面は「グリュイエールチーズ」をまぶしてさっくりと、中は「パルメザンチーズ、ブルーチーズ、クリームチーズ」を生地に練りこみしっとりした食感に仕上げました。ワインやウイスキーなどお酒と合わせてもお楽しみいただけます。

オールデイダイニング「ORIGAMI」では家族の為に頑張るお父様に向けエネルギーなランチコースをご用意しました。オードブルにはトリュフとフォアグラのポワレを添えた洋風鰻重をミニサイズで。メインの国産牛サーロイングリルは3種類のソースで好みに合わせお召し上がりいただけます。

感謝の気持ちを込め、ご家族で団らんのひとときをお過ごしください。
（詳細は別ページをご覧ください）

ザ・キャピトルホテル 東急

【Papa Madeleine ～パパ マドレーヌ 概要】

[場所] B1F ペストリーブティック「ORIGAMI」

[販売期間] 2015年6月5日(金)～2015年6月21日(日) 平日11:00～20:00／土・日・祝日11:00～18:00

[価格] 980円(税込み) 3個入り

【父の日限定 Thanks Lunch コース 概要】

[場所] 3F オールデイダイニング「ORIGAMI」

[販売期間] 2015年6月20日(土)・21日(日) ランチ11:00～14:30(L.O.)

[価格] 8,000円(税サ込み)

[コース内容]

アミューズ “帆立の貝柱ラビゴットソース”

小さな鰻重 トリュフとフォアグラのハーモニー

冷たいトウモロコシのポターージュ

国産牛サーロインのグリル 3種類のソース
ボン酢・ディアブルソース・わさび醤油ビールとナッツクリームのヴェリーヌ仕立て
アールグレイのシガレット添え

コーヒー



【お客様のお問い合わせ】

オールデイダイニング「ORIGAMI」

Tel:03-3503-0872(ダイニング 直通)

ペストリーブティック「ORIGAMI」

Tel:03-3503-0208(ブティック 直通)

【本件に関するお問い合わせ】

ザ・キャピトルホテル 東急

マーケティング&セールス：川邊(かわべ)

Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)

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



ザ・キャピトルホテル 東急は5周年を迎えます。



Experience the Difference

次の未来へ

キャピトル東急ホテル時代、
お客様への志とした「Experience the Difference
=他のホテルではできない経験を。」この思いを再び胸に刻み、
いつまでも変わらない大切なこと、
新しさを追求し続けることを重ねつつ、
次の時代へ歩んでまいります。