

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-17-03 (2017/05/01)

～ ひと足早い夏の人気メニュー ～

ORIGAMI 夏の清涼ランチ

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、2017年6月1日（木）～8月31日（木）までオールデイダイニング「ORIGAMI」にて「夏の清涼ランチ」と題し3種類の麺料理を販売いたします。

暑い季節ならではの涼を感じる美味しさを、今年は一足早くご用意いたします。

新作「フルーツトマトとバジルのカッペリーニ」（画像：中央）は、静岡県産の高糖度で豊かな甘味をもつ“アメラトマト”を使用したバジルソースが爽やかに香る冷製パスタです。トマトにはビタミンA、ビタミンCが豊富に含まれており、紫外線の強い夏場、美肌成分を含む食材としても注目されています。アメラトマトとアンチョビドレッシングの相性は抜群で、女性のお客さまにおすすめの一品です。

「コールドパスタ カルボナーラ」（画像：右）はパルマ産の生ハムを添えたカッペリーニです。さらっとしたカルボナーラソースには隠し味にそばつゆを使用し、香ばしさとコクのある味わいに仕上げました。

毎年ご好評いただいている「オリガミ冷麺」（画像：左）は、海鮮食材や夏野菜で彩る具だくさんの一品。さっぱりとした醤油風味のスープが特徴です。半熟卵、大葉やライムなど6種類のトッピングが添えられ、好みに合わせ味の变化をお楽しみください。

（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

【夏の清涼ランチ 概要】

- [販売場所] オールデイダイニング「ORIGAMI」 3F
 [販売期間] 2017年6月1日(木)～8月31日(木)
 [提供時間] ランチ 11:00～14:30 (L.O.)
 [商品詳細] A. フルーツトマトとバジルのカッペリーニ
 B. コールドパスタ カルボナーラ
 C. オリガミ冷麺

各 2,800 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こと予めご了承ください。
 ※表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

【お客様のお問い合わせ】

ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング「ORIGAMI」
 Tel : 03-3503-0872 (ORIGAMI 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 : 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



オールデイダイニング「ORIGAMI」

Tel : 03-3503-0872

営業時間 : 6:30～24:00 (23:30 L.O.)

ブレイクファースト 6:30～10:00 (L.O.)

※朝食buffet 7:00～9:30

ランチ 11:00～14:30 (L.O.)

ディナー 18:00～21:30 (L.O.)

席数 : 112

時間帯を気にせず終日ご利用いただける「ORIGAMI」。ご朝食では厳選された食材を使用したbuffestスタイルやフレンチテイストのセットメニューをご用意。また、ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエお奨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の時代から続く名物メニューをはじめ、バラエティー豊かなアラカルトもお召し上がりいただけます。柔らかな自然光と水庭に面した店内には、開放感のある個室もございます。

ザ・キャピトルホテル 東急

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。

13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、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。