

ザ・キャピトルホテル 東急

朱夏の食彩 2022

夏季限定のレストラン&バー、ペストリーブティック商品を展開

2022年6月1日(水)～8月31日(水)



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2022年6月1日(水)から8月31日(水)まで、これから迎える夏におすすめの商品を多数ラインアップする「朱夏の食彩 2022」をペストリーブティックやレストラン&バーにて実施いたします。

ペストリーブティックからはパティシエこだわりのクッキーを詰め合わせた“夏のクッキーアソート”が新登場。ラウンジ「ORIGAMI」では旬のフルーツや和テイストが織り成す“ORIGAMI かき氷コレクション”をご用意いたします。オールデイダイニング「ORIGAMI」では常夏の国をモチーフにしたメニューを取り揃える“ハワイアンブリーズ”や、当ホテルの夏の風物詩にもなっている“ORIGAMI 冷麺”も販売開始。また、例年好評をいただいている日本料理「水簾」の“鰻御膳”や中国料理「星ヶ岡」の冷麺、「ザ・キャピトル バー」の目にも涼やかなシーズンal モヒートを提供いたします。

盛夏のみぎりに旬の食材をふんだんに取り入れた清涼感あふれる逸品を通じて、憩いのひとときを過ごされてはいかがでしょうか。

◇地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

■ 夏のクッキーアソート

毎年ご好評のクッキー「ちんすこう」が入ったアソートが新登場。ココナッツやアーモンド、黒ごまといった素材の香りや食感のバラエティに富んだ、夏にぴったりのクッキーを集めました。

[期間] 2022年7月1日(金)～8月31日(水)

[時間] 午前11時～午後6時

[料金] 3,780円



※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます ※表示料金には消費税8%が含まれております ※写真はイメージです

地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0208(直通)

地下鉄からのアクセス至便なロケーションにあるホテルのアンテナショップ。パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルブレッドをお気軽にお持ち帰りいただけます。

◇3階 ラウンジ「ORIGAMI」

■ ORIGAMI かき氷コレクション



毎年人気の完熟メロンを惜しげもなく大胆に使用したザ・メロン フラッペや、アップルマンゴーとたっぷりのバニラエスプーマをトッピングした新感覚のマンゴー泡かき氷、和テイストの宇治金時と小倉白玉の4種類をラインアップ。いずれも氷は純氷を選び、かき氷らしいシャクとした気持ち良い食感が残るように仕立てました。

[期間] 2022年7月1日(金)～8月31日(水)

[時間] 午前10時～午後9時(L.O.)

[料金] A. マンゴー泡かき氷 3,542円
 B. ザ・メロン フラッペ 4,427円
 C. 宇治金時 2,150円
 D. 小倉白玉 2,150円

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます ※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 ※写真はイメージです

3階 ラウンジ「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジ。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。

◇3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

■ ハワイアン ブリーズ ～常夏の美味を味わう～

ハワイのソウルフードを ORIGAMI スタイルでお楽しみください。今年の新作としてパイナップルの魅力を余すことなく味わえるパフェをご用意いたします。随所にあしらったフレッシュの果実に加え、コンポートやフローズン状にしたパイナップルとヨーグルトが織り成すさっぱりとした甘さのパフェはこの夏必見です。ロコモコは国産牛を使用したジューシーなミートパティと胡麻油が香るライスの間にダイス状のアボカドやトマトなどを忍ばせたフォトジェニックな見立て。ソテーブロンは紹興酒でコクを加えた醤油ベースのソースを纏わせ、バターライスを添えた妙味な一品です。濃厚なアボカドとプリプリとした海老の食感が相性抜群な二素材はココナッツ香るクリームパスタに仕上げました。



[期間] 2022年6月1日(水)～6月30日(木)

[時間] 午前11時～午後2時30分(L.O.) / 午後5時～午後9時(L.O.)

[料金] A. パイナップルパフェ	2,530 円
B. 国産牛のロコモコ	4,427 円
C. ソテーブロン フライドライス添え ハワイアンスタイル	4,048 円
D. アボカドと海老のクリームパスタ ココナッツ風味	3,289 円
E. アサイーアラモード	1,897 円



■ ORIGAMI コールドパスタ

ORIGAMI 冷麺は看板メニューのパーコーメンと同じスープストックを使用し、鮑をはじめとする海鮮や夏野菜を彩り豊かに盛り付けた逸品です。静岡名産の高糖度トマト“アメラトマト”とフレッシュバジルで仕上げたカッパーニーニは、素材の持ち味が最高に光る冷製パスタの王道。クレソンや人参、大根など野菜たっぷりの冷製カルボナーラは、クリーミーながらも昆布や鰹からとった本返しを隠し味に使用した和風テイストです。食欲が減退しがちな夏にひんやりと冷たいのど越しのよい麺やパスタをどうぞ。





- [期 間] 2022年7月1日(金)～8月31日(水)
 ※ORIGAMI 冷麺のみ6月1日(水)より提供しております
- [時 間] 午前11時～午後2時30分(L.O.)
- [料 金] A. ORIGAMI 冷麺 3,921 円
 B. アメーラトマトとバジルのカッペリーニ 3,921 円
 C. 冷製カルボナーラ 3,921 円

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます ※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 ※写真はイメージです

3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

ブイヤベースやローストビーフなど、ソムリエおすす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時代から受け継ぎ、長い間皆さまにお楽しみいただいているパークオーメンをはじめとする名物メニューなどバラエティ豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。

◇3階 日本料理「水簾」

■ 鰻御膳



鰻の魅力余さず楽しめる水簾自慢の鰻御膳。鰻の淡泊な味をさっぱり酢の物で楽しむ鰻ざくや茶碗蒸し、肝吸い、そして自家製のタレで香ばしく焼き上げた鰻重は、夏バテで衰えがちな食欲を大いに刺激し、活力を補充します。

- [期 間] 2022年7月1日(金)～8月31日(水)
 [時 間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)
 [料 金] 16,065 円

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます ※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 ※写真はイメージです

3階 日本料理「水簾」 Tel. 03-3503-0873(直通)

ザ・キャピトルホテル 東急の“和のもてなし”を象徴するメインダイニング「水簾」。ロビーより渡殿を抜けるとそこは庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。四季の移ろいを感じながら、ていねいに美しく仕上げた旬のお料理をご堪能いただけます。伝統的でありながら創意工夫を凝らした懐石料理を中心に、カウンターでは寿司、天麩羅、鉄板焼をお楽しみください。

◇2階 中国料理「星ヶ岡」

■ 星ヶ岡冷麺

星ヶ岡の夏の訪れを象徴する五目冷やしそばは、広東焼豚や車海老、蒸し鶏、クラゲ、出汁巻き卵など整然と飾り付けられた十種類もの具材と、マスタードとウーロン茶を隠し味にした自家製の胡麻ダレは深みがありつつも、さっぱりとした味わいに。チキンベースの冷たいスープそばはたっぷりのニラが麺、海老、豚挽肉そしてスープとよく絡む滋味深い一杯です。



- [期 間] 2022年7月1日(金)～8月31日(水)の平日
 [時 間] 午前11時30分～午後2時(L.O.)
 [料 金] セット 4,427円 / アラカルト 3,289円
 A. 五目冷やしそば(胡麻ダレ)
 B. 海老・ニラ・挽肉入り塩味の冷たいスープそば

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます
 ※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
 ※写真はイメージです

2階 中国料理「星ヶ岡」 Tel. 03-3503-0871(直通)

中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューを提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみください。シックな空間には、大小7つの個室をご用意。ビジネスやプライベートなど、さまざまな用途に合わせて幅広くご利用いただけます。

◇4階 「ザ・キャピトル バー」

■ シーズナル モヒート



主役のミントは数ある農園の中から、日本農業大賞で大賞を受賞した“田澤農園”のものを使用。青々とした芳香が放つ清涼感やはじけるソーダの口当たり、果実がもたらすさまざまな表情が気持ちのよい盛夏をお届けいたします。

- [期 間] 2022年7月1日(金)～8月31日(水)
 [時 間] 午後3時～午後10時30分(L.O.)
 [料 金] A. ライチシャンパンモヒート 3,289円
 B. ピーチミントモヒート 2,909円
 C. ダブルミントモヒート 2,909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 ※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

4階 「ザ・キャピトル バー」 Tel. 03-3503-0874(直通)

メインロビーから専用階段を上がるとそこが「ザ・キャピトル バー」。ロビー吹き抜けに面したハイカウンターそして庭園の緑と赤坂の街並みをのぞむソファ席など2つの表情を持つ都会の隠れ家です。さらにメインロビーからは専用エレベーターもご用意。喧騒から隔離された特別な空間をお楽しみいただけます。

「朱夏の食彩 2022」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/90240/index.html>

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を以下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。

<営業時間について>

本リリース配信現在、営業時間は以下のように変更しております。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

ペストリーブティック「ORIGAMI」

営業休止

※ラウンジ「ORIGAMI」にて午前 11 時より一部商品を販売しております

<各種予防対策について>

[お客さまへのお願い]



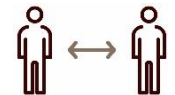
マスクの着用



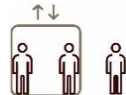
手指の消毒



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

【 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 2022”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