

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3章 サステナブルシーフード&ベターミート～

2022年10月23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:志村 恒治)では、2022年10月23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 仁志氏と、当ホテル総料理長の曾我部 俊典がタッグを組み、食に関するサステナブルな活動の発信とその促進を目的とした美食イベント「サステナブル テーブル」の第3章を開催いたします。

第3章となる今回は、“サステナブルシーフード&ベターミート※”をテーマとし、衛生面・環境面・社会面だけでなく、生態系にも配慮し飼養された食材を使用。両シェフが美しく味わい深いガストロミーへ昇華させます。

またご予約の際、お客さまにお食事制限や少量のご希望をお伺いすることや、コース料理のパンをお召し上がりきれなかった場合には、お持ち帰り用のバッグをご用意することで可能な限り食品ロス削減を目指します。

今後は第4章の開催も予定しており、継続的に「サステナブル」を食のあらゆる観点からご提案し、その意義を再確認することで一事業体として持続可能な開発目標(SDGs)に資する取り組みを広げてまいります。

※サステナブルシーフードとは、水産資源の獲りすぎに注意し、海の環境に配慮して適切に管理された漁業で獲られた水産物や、環境と社会への影響を最小限に抑えた養殖場で育てられた水産物のこと。

※ベターミートとは、人の健康、環境負荷、アニマルウェルフェアに配慮した肉類のこと。野生動物のジビエも該当する。

◆◆ サステナブル テーブル ～第3章 サステナブルシーフード&ベターミート～ 概要 ◆◆

- [開催日] 2022年10月23日(日) [時間] 開場 午後5時 / 開宴 午後5時30分  
 [会場] 1階 宴会場「鳳凰」 [料金] お1人さま 20,000円  
 [内容] ・食のサステナビリティに関するトークタイム  
 ・サステナブルシーフード&ベターミートをテーマにしたコース料理 (ワインなどのペアリングを含む)

SDGs を目的とした取り組み例

- ・サステナブルシーフードおよびベターミートの活用
- ・流通段階で消費の機会を失った食材の有効活用
- ・すべてのお客さまに対する料理の量のご確認 (通常と少量の2種類)
- ・パンをお持ち帰りいただくためのドギーバッグのご用意
- ・CO<sub>2</sub>ゼロ MICE への参加 (イベントに使用される電力を再生可能エネルギーに置き換え CO<sub>2</sub>排出を実質ゼロにする活動) など

- [特典] 総料理長 曾我部の直筆レシピをプレゼント  
 [予約開始日] 2022年8月22日(月)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～午後7時

※表示料金にはお料理・お飲みもの・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  
 ※当日のお席は他のお客さまと一緒になる場合がございます ※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のお取消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**

大阪府生まれ。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、安倍元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。



**【 一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会 】**

日本サステナブル・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/>

## 限定 10 室「サステナブル テーブル ～第 3 章 サステナブルシーフード&ベターミート～」付き宿泊プラン

特別な正餐にご宿泊を合わせてホテルで特別なひとときを過ごされてはいかがでしょうか。  
本イベント限定のご料金でご提案いたします。

[宿泊日] 2022 年 10 月 23 日(日)

[客 室] デラックス キング / ハリウッドツイン(44.8 m<sup>2</sup>) ほか

[料 金] デラックスキングお 1 人さま 47,197 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 ～第 3 章 サステナブルシーフード&ベターミート～」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 午前 9 時～午後 6 時

WEB: <https://bit.ly/3PFFiCA>

※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、7 日前午後 3 時以降より所定のお取消し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 ]

[ ホテルの取り組み ]



マスクの着



手指の消毒



健康申告書へのご協力



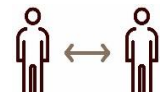
マスク・フェイスシールドの着用



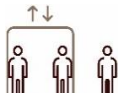
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



ソーシャルディスタン



エレベーターご利用の人数制限



従業員の日々の検



拭き上げ消



従業員の手洗いの徹

「サステナブル テーブル ～第 3 章サステナブルシーフード&ベターミート～」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/93043/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。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 山口

Tel : 03-6206-1576 Fax : 03-3503-0877 Mail : [capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp](mailto:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp)