

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 ～最終章 ウェルビーイング～  
2023年2月18日(土)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2月18日(土)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」の最終章を開催いたします。

これまでにプラントベースフード・食品ロス・サステナブルシーフード&ベターミートをテーマに3度開催。それぞれのテーマに基づいた食材を使用したコース料理をご提供してまいりました。サステナブルテーブルの集大成となる今回は「ウェルビーイング」をテーマに皆さまをお迎えいたします。担当シェフが1品ずつ食材や調理法のプレゼンテーションを行い、その場で盛り付けを披露するなど食のサステナビリティについて学びながらお料理をご堪能いただけるイベントとなっております。

当ホテルでは、今後も食だけではなくホテル全体で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 テーブル ～最終章 ウェルビーイング～ 概要 ◆◆

- [開催日] 2023年2月18日(土) [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  
 ・ウェルビーイング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

- ・食品ロスへの取り組み
- ・フードロスバンクからの食材の調達
- ・江戸前魚、江戸野菜調達による地産地消への取り組み
- ・サステナブルシーフード、ベターミートの活用
- ・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11月17日(木)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、安倍元総理大臣をはじめ各国大統領・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、日本サステイナブル・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 日本サステイナブル・レストラン協会 】**

日本サステイナブル・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/>

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 ]



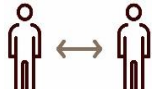
マスクの着



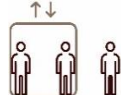
手指の消毒



健康申告書へ  
のご協力



ソーシャルディスタン



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



拭き上げ消



従業員の手洗いの徹

「サステナブル テーブル ～最終章 ウェルビーイング～」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/96966/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 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