

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-10 (2012・9・14)

開業2周年記念
「人生でもっとも上質な美食を」
新ウエディングメニュー 発表

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、2012年9月2日（日）に開催したWedding Fairにて、2周年を記念してリニューアルした新ウエディングメニュー（15,000円～）を発表いたしました。

開業から2年、当ホテルで披露宴を挙げられたお客様から「料理が美味しかった」・「料理が披露宴を行うきっかけになった」などのお食事に関するお言葉を多くお寄せいただきました。今回の新ウエディングメニューは、このような多くのお客様の声に応え、お二人にとって「人生でもっとも上質な美食」となるよう、またお食事ですらに大きな喜びをご提供できるよう、全てのコースを一新したものです。

「いつまでも思い出として記憶に残る料理を提供する」という総料理長 加藤の想いを込めて新たに構成した3つのコースには、従来の価格帯を踏襲した15,000円、18,000円の2コースに23,000円のコースを追加しました。23,000円コース「Gourmand（美食家）」では、カナダ産活オマール海老やブランド牛の最高峰・松阪牛など、そのコース名にふさわしい上質な食材をふんだんに使用しています。また総料理長 加藤のスペシャリティとして開業以来人気の高い「ザ・キャピトル ブイヤベース」は、多くのカップルにお選びいただけるよう、18,000円コース「Hospitalité（もてなし）」に採用しました。何れのコースにも、伊豆・河津の契約農家より届けられる新鮮な旬野菜が、その力強く自然な味わいで季節の香りと豊かな滋味を添えています。

さらに、「1日1組限定」のウエディングならではの細やかなおもてなしを形にするオリジナルコース、「オーダーメイドメニュー（30,000円～）」も新たにご用意しました。総料理長と食材のひとつひとつから吟味し、お二人のこだわりが詰まった世界に1つだけの特別なコースをお創りいただけます。

都会の喧騒を忘れる和らぎの空間で行うザ・キャピトルホテル 東急のウエディング。お二人と大切なゲストが過ごす特別なひとときに、彩り鮮やかな美食たちと洗練されたサービスが演出する「上質なおもてなし」が喜びの笑顔をお届けします。



ザ・キャピトルホテル 東急

新ウエディングメニューの一部、紹介いたします。

【French Menu Hospitalité (おもてなし)】

- 契約農家より届く旬の野菜と才巻海老・ノルウェーサーモンのジュエルテリーヌ
ビタミンカラーのソースとともに
- ペリゴール産フォアグラのプディング 柑橘香る ほろ苦いキャラメルソースで
- ザ・キャピトル プイヤベース 魚介と野菜のマリアージュ
- たらば蟹とグリーンアスパラガスのグラサージュ キャビアの幸せ
- パッションフルーツのシャーベット
- 低温で調理した和牛フィレ肉のグリル 香り高いマデラ酒のソース モリーユ茸を加えて
- 口溶けなめらかなクレームブリュレとミルクのアイスクリーム 赤い果実のハーモニー
- コーヒーと小菓子

〔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：前場（ぜんば）

Tel:03-6206-1576（マーケティング 直通）

E-Mail:capitolh.mk@tokyuhotels.co.jp

■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろう和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109（ホテル代表）

www.capitolhoteltokyu.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

6番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結

