

ザ・キャピトルホテル 東急

季節によって味わいが変わる披露宴メニューが新登場

ウエディングコース「Saisons (セゾン) ～秋&冬～」

2019年9月1日(日)ウエディングフェアにて発表、販売開始



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、2019年9月1日(日)に開催するウエディングフェアにて、今春ホテル総料理長に新たに就任した曾我部 俊典による、四季折々の味わいを織り交ぜた新ウエディングコース「Saisons(セゾン)～秋&冬～」の販売を開始いたします。

2019年4月に「ザ・キャピトルホテル 東急」総料理長に就任した曾我部は、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てまいりました。今回手がけるフランス料理のフルコースは、ウエディングでは珍しく季節によってメニューが変わる点が特長。旬の素材にこだわりその持ち味を生かしながら仕上げる、見た目にも美しい料理をご堪能いただけます。

本メニューは、ホテルの建つ緑豊かな“山王の杜”からインスピレーションを受けて創作されました。日枝神社の朱色をあしらひ、魔除けや幸せのシンボルとして縁起がよいとされる手鞠を模した前菜や、都心であることを忘れさせる美しい紅葉を表現した彩り豊かな魚料理、和菓をふんだんに用いた愛らしいデザインのデザートをラインアップ。また、肉料理は鴨胸肉または牛フィレ肉よりお好みのものをお選びいただけます。

山王の杜に建つ「ザ・キャピトルホテル 東急」でこそ叶う、ドラマティックなウエディングを表現した全7皿の料理が祝宴に華やぎを添えます。お料理にこだわるご新郎新婦に、ぜひお客さまへ感謝の気持ちを込めた贈りものとしてお選びいただきたいメニューです。

◆◆ウエディングコース「Saisons(セゾン)～秋&冬～」概要◆◆

[期間] 2019年9月1日(日)～2020年3月31日(火)

[料金] お1人さま 20,000円(23,760円)

[メニュー]

朱色の手鞠に包まれたズワイ蟹のレムラードサラダ 日枝の杜の佇まい
 ウニのグラティネ キャビア添え
 かぼちゃとオレンジのポターージュ トリュフ風味
 平目のクッサン仕立て オマール海老のメダイオンと雑穀のリゾットを添えて
 洋梨のシャーベット



シャラン産鴨胸肉 または 和牛フィレ肉のロティ
 ノワゼット風味 茸のパイと柿のピュレ
 ハートを射抜かれたモンブラン
 コーヒーと小菓子



※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。
 ※消費税率が変更される場合料金が変わりますこと、あらかじめご了承ください。
 ※カッコ内の表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

デッサン image



曾我部 俊典 Sogabe Toshinori

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長。1959年神奈川県生まれ。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。

ウエディングコース「Saisons(セゾン)～秋&冬～」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) Mail: capitol-h.bo@tokyuhotels.co.jp

【 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、パ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。

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)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 石川・柴田・川邊(かわべ)
 Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877 Mail: capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp