

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-25 (2014/3/26)

～受け継がれた伝統の味、懐かしい味～

「ORIGAMI」リヴァイバルメニューフェア



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、2015年4月1日（水）から6月30日（火）まで、オールデイダイニング「ORIGAMI」にて「リヴァイバルメニューフェア」を開催いたします。

40年以上にわたる歴史を引き継ぎ、新たに開業した当ホテルは今年10月に5周年を迎えます。それを記念して旧ホテル時代のレストランで人気を博したメニューが期間限定で復活いたします。

ランチタイムに提供する「ゴーゴーサンドウィッチ」は卵に浸したパンをフライパンで焼き上げ、ゴルゴンゾーラチーズをたっぷりを使用した具材をはさみこだわりの食感を実現しました。“元気になるサンドウィッチ”をコンセプトに、午後からの活力にさせていただきたいとの思いがその名に込められています。

ディナータイムに提供する「サムライステーキ」は牛フィレ肉の上質な旨みを、兜をイメージして添えた肉厚椎茸と共にご堪能いただける逸品です。発売以来国籍を問わず多くのお客様にご好評いただいた味はもちろんのこと、スタッフがお客様の目の前で盛り付けを行う伝統的なサービスもあわせてお楽しみください。

懐かしいメニューの数々と当時のエッセンスを活かしたシェフからの新しいご提案まで、多彩なラインナップでお届けいたします。

（メニュー詳細は別ページをご覧ください）

1

ザ・キャピトルホテル 東急

【リヴァイバルメニューフェア 概要】

【場所】

3F オールデイダイニング「ORIGAMI」 11:00～24:00 (L.O. 23:30)

※時間帯によってご提供できる料理が異なります。

【開催期間】

2015年4月1日(水)～2015年6月30日(火)

※期間によってご提供できる料理が異なります。

【メニュー紹介】

Lunch 11:00～14:30 (L.O.)

| | |
|---------------------|----------|
| ゴーゴー サンドウィッチ | 2,418 円 |
| スモーク チリ バーガー | 3,200 円 |
| シーフード バスケット | 3,207 円 |
| 高菜ピラフ | 2,366 円 |
| ランチコース プリフィックス スタイル | 3,703 円～ |
| バナナ スプリット | 1,440 円 |

Dinner 18:00～21:30 (L.O.)

| | |
|-----------------------|----------|
| サムライステーキ | 5,040 円 |
| 仔牛ロース肉のエマンセ チューリッヒ風 | 4,150 円 |
| リードヴォーと香味野菜のサラダ | 3,499 円 |
| 骨付き仔牛のグリル リヨネーズポテトと共に | 4,835 円 |
| ディナーコース プリフィックス スタイル | 5,863 円～ |

※表示金額は、消費税とサービス料(10%)を含んでおります。

【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：川邊(かわべ)
Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)
E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

【お客様のお問い合わせ】

ザ・キャピトルホテル 東急
オールデイダイニング「ORIGAMI」
Tel:03-3503-0872(ORIGAMI 直通)
E-Mail:capitol-h.origami@tokyuhotels.co.jp

【オールデイダイニング「ORIGAMI」概要】

時間帯を気にせず終日ご利用いただける「ORIGAMI」。ご朝食からフレンチテイストのお料理や、ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエお奨めのワインとともにお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の時代から続く名物メニューをはじめ、バラエティ豊かなアラカルトもお召し上がりいただけます。柔らかな自然光と水庭に面した店内には、開放感のある個室もございます。



ザ・キャピトルホテル 東急は5周年を迎えます。



Experience the Difference

次の未来へ

キャピトル東急ホテル時代、
お客様への志とした
「Experience the Difference
=他のホテルではできない経験を」。
この思いを再び胸に刻み、
いつまでも変わらない大切なこと、
新しさを追求し続けることを重ねつつ、
次の時代へ歩んでまいります。