



THE  
CAPITOL HOTEL  
TOKYU  
T O K Y O

## NEWS RELEASE

PR-20-07 (2020/06/30)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

www.capitolhoteltokyo.com

ザ・キャピトルホテル 東急

### 日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」、オールデイダイニング「ORIGAMI」 夏季限定メニューのご案内

2020年7月、8月

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、暑さ増すこの季節に日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」、オールデイダイニング「ORIGAMI」にてお楽しみいただける各種メニューをお贈りいたします。ご家族や親しい方と涼やかなひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか。



#### ■日本料理「水簾」

##### ◇鰻御膳

日本料理「水簾」にて、鰻を贅沢に使用した「鰻御膳」を提供いたします。メインディッシュには国産の鰻を関西風の甘めのタレでふっくら焼き上げたお重を。酸味が爽やかなうなぎや、滋味深い鰻の茶碗蒸しなど、前菜からデザートまで板長のこだわり抜いた料理をコース仕立てでご堪能ください。

[販売期間] 2020年7月1日(水)～8月31日(月)

[提供時間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)

[販売価格] 12,700円(15,367円)

[お問い合わせ] 日本料理「水簾」Tel. 03-3503-0873(直通)

※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、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10%・消費税10%が含まれております。※写真はイメージです。



—10年めの感謝を込めて— ザ・キャピトルホテル 東急は、2020年10月22日(木)にリニューアルオープンから10年めを迎えます。日ごろの感謝を込めて、7・8月にディナーコース「橘」をご注文いただいたお客さまに、抹茶とお菓子をプレゼントいたします。涼やかな美味をお楽しみください。

◆日本料理「水簾」◆ ザ・キャピトルホテル 東急の「和のもてなし」を象徴するメインダイニング。伝統的でありながら創意工夫を凝らした懐石料理を中心に、カウンターでは寿司、天麩羅、鉄板焼をお楽しみください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/suiren/plan/65410/index.html>

## ■中国料理「星ヶ岡」

2ヶ月毎に1つの都道府県を取り上げ、その土地の旬の素材を使った料理を取り揃えたフェアを開催している中国料理「星ヶ岡」。7・8月は多彩な自然条件を有し、豊かな水に恵まれた愛知県にフォーカスいたします。また毎年恒例の冷麺にもぜひご期待ください。

### ◇愛知県食材フェア

全8皿のディナーコースのメイン食材に据えたニジマスは、この時期に旬を迎え自然な甘みとほっくりとした身が特長です。酸味と辛みのきいた豆板醤のソースや醤油ベースのソースと一緒に召しあがりください。肉料理にはまるやかな舌ざわりのみかわ牛のサーロインを煎り焼きに。玉砂糖とワインを煮詰めてつくった甘辛いソースとの相性がよく、その旨みを存分にお楽しみいただけます。

ランチタイムは手軽にご利用いただけるセットスタイルに。絹姫サーモンと野菜をあわせたサラダ風の冷麺は香ばしく揚げたサーモンの皮や砕いたピーナッツなど、食感の豊かさ魅力の一皿です。前菜には高糖度で肉厚な麗トマトや、コクのある三河赤鶏の一品を盛り合わせ、デザートにはみずみずしいメロンを添えた杏仁豆腐を提供いたします。

[販売期間] 2020年7月1日(水)～8月31日(月) ※平日限定

[提供時間] ランチ 午前11時30分～午後2時(L.O.)

ディナー 午後5時30分～午後9時(L.O.)

[お問い合わせ] 中国料理「星ヶ岡」 Tel. 03-3503-0871(直通)

愛知県食材フェア ディナーコース 14,000円(16,940円)～



愛知産食材を取り入れた前菜七種盛り合わせ

ふかひれの姿醤油煮込み 愛知県産米「あいちのかおり」添え

愛知産ニジマス 二つの味わい …A

みかわ牛サーロインの煎り焼き 愛知産の夏野菜添え …B

名古屋コーチンと鮑入り蒸しスープ

ニジマスと桜味噌の香りチャーハン

杏仁豆腐 メロン添え

愛知産食材を使った小菓子

絹姫サーモンサラダの冷やしコラーゲン麺 ランチセット 3,500円(4,235円) / アラカルト 2,600円(3,146円)



前菜三種の盛り合わせ

絹姫サーモンサラダの冷やしコラーゲン麺

デザート

### ◇夏の冷麺

夏の訪れを告げる冷麺は、人気の2種類をラインアップいたします。「五目冷やしそば」は海老やトマト、しいたけなど10種類の食材を盛り付け、ボリューム満点ながらもヘルシーに仕上げました。風味豊かな特製胡麻ダレでさらっとお召しあがりいただけます。食べ応えのある「海老・ニラ・挽肉入り塩味の冷たいスープそば」は、お酢でととのえたスープと食材の持ち味がバランス良く絡み食欲をそそります。

[販売期間] 2020年7月1日(水)～8月31日(月) ※平日限定  
 [提供時間] 午前11時30分～午後2時(L.O.)  
 [販売価格] セット 3,500円(4,235円) / アラカルト 2,600円(3,146円)

- A. 五目冷やしそば(胡麻ダレ)
- B. 海老・ニラ・挽肉入り塩味の冷たいスープそば

[お問い合わせ] 中国料理「星ヶ岡」 Tel. 03-3503-0871(直通)



※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、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10%・消費税10%が含まれております。 ※写真はイメージです。

◆中国料理「星ヶ岡」◆ 中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューを提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみいただけます。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/list/index.html>

## ■オールデイダイニング「ORIGAMI」

### ◇ORIGAMI グリルフェア

食材本来の旨みと香りをご堪能いただける ORIGAMI グリルフェア。T ボーンステーキや仔羊などに加え、旬の黒鮑をダイナミックに焼き上げます。素材をいかした贅沢な品々をぜひご賞味ください。

[販売期間] 2020年7月1日(水)～8月31日(月)

[提供時間] 午後5時～午後9時(L.O.)

[提供価格]

萬幻豚ロース肉のグリル 温野菜とともに	3,000円(3,630円)
雛鳥のハーフチキングリル	3,100円(3,751円)
グリルド カルテット (U.S.フィレ、萬幻豚、白身魚、海老)	6,000円(7,260円)
ミックスシーフードのグリル (白身魚、帆立貝、海老)	3,800円(4,598円)
オーストラリア産 エイジングビーフのグリル	4,400円(5,324円)
T ボーンステーキ	5,400円(6,534円)
オマール海老のグリル	7,200円(8,712円)
骨付き仔羊のグリル	4,700円(5,687円)
黒鮑のグリル	9,300円(11,253円)



[お問い合わせ] オールデイダイニング「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

◇清涼ランチ

6月1日(月)より先行販売している「ORIGAMI 冷麺」に加え、喉ごし涼やかな冷たいパスタをご用意いたします。カルボナーラは隠し味にそばつゆを使い、ほのかに和を感じる一品。添えられたパルマ産の生ハムの塩味とコクのある味わいのソースが好相性です。「フルーツトマトとバジルのカッペリーニ」は甘味豊かなアメーラトマトをふんだんに使用しました。バジルとアンチョビのソースとともにお召しあがりください。

[販売期間] 2020年7月1日(水)～8月31日(月)

[提供時間] 午前11時～午後2時30分(L.O.)

[提供価格] 各3,100円(3,751円)

A. ORIGAMI 冷麺

B. コールドパスタ 冷たいカルボナーラ

C. フルーツトマトとバジルのカッペリーニ

[お問い合わせ] オールデイダイニング「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872 (直通)



※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、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10%・消費税10%が含まれております。 ※写真はイメージです。

◆オールデイダイニング「ORIGAMI」◆ フレンチテイストのご朝食から、ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインと共にご堪能いただける本格ディナーまで、そして旧キャピトル東急ホテル時代から受け継ぎ、長い間皆さまにお楽しみいただいている名物メニューなどバラエティー豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/list/index.html>

※お客さま・従業員の安全・安心を最優先に考え、館内施設の営業内容を変更させていただいております。

【 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、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・伊藤・川邊(かわべ)・柳瀬

Tel: 03-6206-1576 / Fax: 03-3503-0877

Mail: capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp