

ザ・キャピトルホテル 東急

ウエディングメニュー「奏 kanade」

お箸で食すフランス料理会席コースが登場

2021年9月1日(水)から販売開始



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、2021年9月1日(水)より幅広くお客さまのお好みに応えられるよう新しいウエディングメニューとして、お箸でお召しあがりいただくフランス料理会席コース「奏 kanade」を販売開始いたします。

世界三大料理の一つに数えられるフランス料理に、日本の伝統である会席料理を融合させたウエディングメニュー「奏 kanade」。晴れやかな門出を祝う品々は、ホテルのメインダイニング日本料理「水簾」が手掛けた玉手箱のような祝い肴から始まります。濃厚なフォワグラと鴨のムースに酸味の効いたオレンジのジュレとサラダで彩られた前菜は会席料理の八寸をイメージしています。魚料理は、甘鯛を日本料理の技法である松笠仕立てにすることで身はふっくらと鱗はパリパリに芳ばしく仕上げ、香味オイルのソースでフレンチスタイルへ。フランス料理を代表する高級食材と日本料理の要である香り高い出汁を合わせることにより生まれる逸品には、このホテルが外資系ホテルとして歩みだしたスピリッツと、日枝神社に隣接した特別な立地で脈々と受け継がれる和のスタイルを大切にきた想いが込められています。日本料理「水簾」のエッセンスを加えることにより完成した雅なフランス料理会席コースで、大切なゲストの方々にもお二人のおもてなしの気持ちを伝えてはいかがでしょうか。

◇◆ウエディング新メニュー「奏 kanade」概要◆◇

[期間]	通年
[料金]	お1人さま 27,830円
[メニュー]	祝い肴 祝宴のはじめの玉手箱
	前菜 雲丹とキャビアのカクテル サーモンマリネのルーロ フォワグラのムース 会席料理の装いで
	ロワイヤル 銀箔を添えた トリュフのロワイヤルと オマール海老のメダイヨン
	魚料理 甘鯛の松笠仕立て 野菜のすり流しと香味オイルのアクセント
	肉料理 和牛ステーキ 柚子胡椒味噌の炙り焼き アスパラガスのソテーを添えて
	グラニテ 青梅のシャーベット
	食事 握り寿司
	デザート 抹茶ぜんざいと安納芋のニョッキ
	小菓子 コーヒーと小菓子



※お米は国産米を使用しております

※記載のメニューや食材は仕入れ状況によって内容が変更になることもございます

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております


曾我部 俊典 Sogabe Toshinori

ザ・キャピトルホテル 東急 副総支配人 兼 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。



ウエディングフェアのご案内

ザ・キャピトルホテル 東急ではお二人のご予定が合う時にいつでもお迎え・ご案内ができるよう毎週末、試食会を含めたウエディングフェアを実施しております。

<内容>

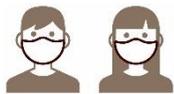
- 1.ウエディングメニュー試食
- 2.専属スタッフとじっくりとご相談
- 3.ご日程、お見積りのご提案
- 4.会場コーディネーターのご案内
- 5.各種アイテムのご紹介

※ご希望の方には日枝神社のご見学もおこなっております

※日程・時間に関する詳細はお問い合わせください

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]



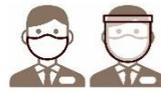
マスクの着用



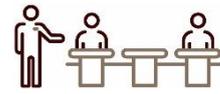
手指の消毒



健康申告書への
ご協力



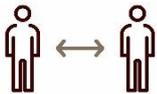
マスク・フェイスシールドの
着用



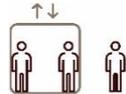
間隔を空けたご案内



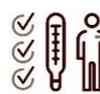
飛沫防止シートの設置



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の
人数制限



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

ウエディング新メニュー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

<https://www.capitolhoteltokyu-wedding.com/cuisine/kanade.html>

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

1963年日本初の外資系ホテル「東京ヒルトンホテル」として開業、1984年に「キャピトル東急ホテル」へテイクオーバーし、2010年に現ホテルとしてリニューアルオープン。

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 石川・水本・伊藤・矢澤

Tel:03-6206-1576 Fax:03-3503-0877 Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp