

ザ・キャピトルホテル 東急

ザ・キャピトル クリスマス 2022 –Authentic Christmas–
2022 年の聖夜を告げる宿泊プランやハンパー、レストラン商品を大公開



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、2022 年 12 月 1 日(木)よりあたたかなクリスマスをイメージさせる“緑”をコンセプトカラーに「オーセンティック クリスマス」をテーマとした館内装飾のほか、期間限定のクリスマス商品を多数販売いたします。クリスマスを華やかに演出する宿泊プランやレストランでのコース料理だけでなく、クリスマス仕様のパフェやカクテルなど聖なる夜のひとときを是非お楽しみください。

◇ ご宿泊プラン

■ オーセンティック クリスマスステイプラン



都会の喧騒を避けながら、プライベートな客室で大切な人と過ごすおだやかなクリスマスタイムをご提案。本プランはディナー、シャンパン、ケーキ、クリスマスフラワーボックスをご用意する聖夜を彩るステイプランです。

[宿泊期間]	2022 年 12 月 21 日(水)～25 日(日)
[ルームタイプ]	デラックス キング / ハリウッドツイン(ともに 44.8 m ²) など
[料金]	お 1 人さま料金 63,638 円～(2 名さま 1 室利用の場合)

[プラン内容] ご宿泊 / クリスマスフラワーボックス / クリスマスディナーコース(ルームサービス) / シャンパン(ハーフボトル) / クリスマス ショートケーキ(直径 10cm) / ご朝食(ルームサービスまたは オールデイダイニング「ORIGAMI」)

[プラン特典] レイトチェックアウト 午後 3 時まで無料
(通常は正午 12 時)

※12月1日(木)～25日(日)の期間で「クリスマスフラワーボックス」と朝食をつけたシンプルな宿泊プランもございます(詳細はホテル公式ウェブサイトをご覧ください) ※ご宿泊日の5日前までにご予約ください ※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします ※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。なお、別途、東京都宿泊税が加算されます



◇ クリスマスディナーイベント

■ 美味なる黒い宝石×夢幻のレストラン「ケヤキグリル クリスマス」



旧キャピトル東急ホテルのメインダイニング「樺グリル」が聖夜に復活。昨年のクリスマス開催でもご好評をいただいた「トリュフ」をテーマに、同店のエグゼクティブシェフ曾我部俊典が華麗なコース料理を生み出します。また、実際の「樺グリル」で数多のお客さまをお迎えしていたメートル・ドテルや、優雅なディナーを飾った当時のピアニストを招集。一夜限りの美味なるひとときをお過ごしください。

[場所] 大宴会場「鳳凰」1階

[開催日] 2022年12月24日(土)

[時間] 開場 午後 5 時 30 分 / 開宴 午後 6 時

[料金] 50,000 円(フルコース、お飲みものを含む)

[お問い合わせ] 宴会リザーベーション Tel.03-3503-0109(代表)

◇ 日本料理「水簾」3階(ロビーフロア)

■ 水簾クリスマスディナー 2022 ～聖夜と鉄板焼と…～



新鮮な伊勢海老や国産牛のシャトーブリアンといった厳選食材を鉄板焼ならではの華麗なパフォーマンスとともにお届けいたします。燃え上がるフランベの炎、立ち昇る香りが特別な夜を演出いたします。

[期間] 2022年12月21日(水)～25日(日)

[時間] 午後 5 時 30 分～午後 9 時(L.O.)

[料金] 25,300 円 《1 日限定 10 食》

[メニュー] 栗とかぼちゃのムース / 水簾オリジナル鉄板焼サラダ クリスマスリース風 / 伊勢海老の鉄板焼グラタン / 国産牛シャトーブリアン ロッシーニ風 / 鉄板焼チキンライス 伊勢海老の味噌汁 / ふわふわパンケーキ バニラアイスクリームと苺 ベイクドアラスカ風 / 小さなチョコレートのプレゼント

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

◇ オールデイダイニング「ORIGAMI」3階(ロビーフロア)

■ 総料理長 曾我部俊典が贈る「ORIGAMI クリスマスディナーコース」



総料理長 曾我部俊典フルコースディナーによる年に一度のディナーコースをクリスマスシーズン限定でご提供いたします。持ち前の芸術的な感性を存分に活かした、いつもとは一味違う ORIGAMI の晚餐をぜひこの機会にご賞味ください。

[期間] 2022年12月21日(水)～25日(日)

[時間] 午後5時～午後9時(L.O.)

[料金] 17,077円

[メニュー] 聖夜のはじめにズワイ蟹のレムラードとピーツのエスプーマ ホワイトアスパラガスを添えて / サフラン風味のオマール海老のグラタン トリュフ添え / 骨付き仔牛脛肉のブレゼ エキゾチック風味 芳醇なアキレススープとともに / 本日のデザート / コーヒー

■ ORIGAMI クリスマス ランチコース / プリフィックスディナーコース



プリフィックススタイルのクリスマスディナーもご用意しております。数あるセレクトの中でもおすすめは、国産牛フィレに芳醇なフォアグラ&トリュフを掛け合わせた一皿。クリスマスツリーのような佇まいはテーブルの雰囲気盛り上げます。

[期間] 2022年12月21日(水)～25日(日)

[時間] 午前11時～午後2時30分(L.O.)

午後5時～午後9時(L.O.)

[料金] ランチコース 10,120円 (前菜 / スープ / メインディッシュ / デザート)

プリフィックスディナーコース 12,650円～ (前菜 / スープ / メインディッシュ / デザート / 小菓子)

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

◇ ラウンジ「ORIGAMI」3階(ロビーフロア)

■ ザ・キャピトルクリスマスハンパー



レモンと香草を使用したカラフルな野菜のギリシャ風マリネをはじめ、パテ・ド・カンパーニュや金目鯛の炙り焼き香味オイル、時間をかけて柔らかく煮込んだ国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込みなど充実したラインアップ。今年一年お世話になった方や久々に訪問される方などへ、感謝の気持ちを伝える贈り物としてもおすすめです。

[料金] 18,150円《限定20個》

[予約期間] 2022年11月15日(火)～12月15日(木)

[受付時間] 午前11時～午後6時

[お渡し日時] 2022年12月1日(木)～22日(木) 午前11時～午後6時 ラウンジ「ORIGAMI」3階

2022年12月23日(金)～25日(日) 正午12時～午後7時 ペストリーブティック「ORIGAMI」B2階

[内容] シャンパン“ポル・ロジェ ブリュット レゼルブ”(ハーフボトル) / 彩り鮮やかな野菜のマリネ / パテ・ド・カンパーニュ / 金目鯛の炙り焼き香味オイル / 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み / メルバトースト / トリュフナッツ / アーモンドチョコレート

※全国配送も承っております(送料別途)

■ ORIGAMI クリスマスリースパフェ



クリスマス限定のパフェが登場。トップには雪の結晶をかたどったホワイトチョコレートを飾り、パフェグラスの縁には抹茶を纏ったチョコレートのリース、側面には真っ赤な苺のモザイクをあしらいます。降り積もる雪のようにたっぷり添えた生クリームは軽やかで甘さ控えめです。

[期間] 2022年12月1日(木)～25日(日)

[時間] 午前11時～午後9時(L.O.)

[料金] 3,036円

[お問い合わせ] ラウンジ「ORIGAMI」 Tel.03-3503-0872(直通)

◇ ザ・キャピトル バー 4階

■ ザ・キャピトル クリスマスカクテル



クリスマスに合わせて登場したカクテルは、まるで宝飾品のように美しい仕上がり。クリスマスツリーをイメージして創られたシャンパンカクテルと播り潰した苺をホワイトチョコレートのリキュールとラムで仕上げた甘露な一杯が、ディナー前後のお時間を華やかに演出します。

[期間] 2022年12月1日(木)～25日(日)

[時間] 午後3時～午後10時30分(L.O.)

[メニュー・料金]

トゥインクルスター(写真左) 3,289円

ホーリーウィッシュ(写真右) 3,289円

[お問い合わせ] ザ・キャピトル バー Tel.03-3503-0874(直通)

◇下永瀬 美奈子氏による「ビーズツリーの杜」

昨年ご好評いただいたビーズツリーと新作のスワッグ(壁飾り)は、全て手作業で創りあげたもので、使用した直径2mmのガラスビーズの数は合計で150万個以上に及びます。自然の木、花の形や大きさがそれぞれ違うように一本ずつ色や葉の付き方が異なる個性豊かなビーズツリーを集め、杜を表現しています。また、この杜のなかに潜む雪のように白いツリーには、地球温暖化の影響で降雪が減少した地域に、もう一度雪が降るよう願いを込めております。なお、ビーズツリーの土台は木製工芸品の製造時に生じた高品質な廃材をアップサイクリングしたものでSDGs貢献に結びついています。



日本におけるビーズフラワー第一人者
下永瀬 美奈子(しもながせ みなこ)氏

[展示期間] 2022年11月30日(水)～12月25日(日)

[展示場所] 3階ホテルロビー など

下永瀬 美奈子氏のアーティストサイト <http://minakoshimonagase.com>

※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。なお、テイクアウト商品の料金には消費税10%が含まれております

※新型コロナウイルス感染症による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

※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 ※写真はイメージです

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



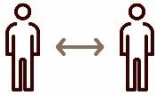
マスク・フェイスシールドの着用



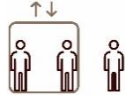
間隔を空けたご案内



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

「ザ・キャピトル クリスマス 2022」に関する情報はホテル公式ホームページからもご覧いただけます

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/96029/index.html>

【 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、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放された「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド 2022”にて5つ星を獲得しております。

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 山口

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