

ザ・キャピトルホテル 東急

ザ・キャピトルホテル 東急 × ラ・ロシェル山王

総料理長 曾我部 俊典とオーナーシェフ 坂井 宏行のディナーイベント

2023年8月10日(木)開催



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、2023年8月10日(木)にホテルとともに東急キャピトルタワー内に店舗を構えるフレンチの名店「ラ・ロシェル山王」のオーナーシェフ坂井 宏行氏と総料理長 曾我部 俊典がコラボレーションした特別なディナーイベントを開催いたします。

3年半ぶりとなる今回のイベントは、2人のコラボレーションでは初となるフランス料理のフルコースをご用意。アミューズ、オードブル、メイン、デザートそれぞれの料理を両シェフが交互に食材や調理法のプレゼンテーションを行い、盛り付けを披露するライブキッチンスタイルでお届けいたします。また、料理に合わせてホテルのソムリエが厳選しペアリングしたお飲みものも一緒にお楽しみいただけます。

「料理の力で皆さまを笑顔に」をテーマに2人のシェフがそれぞれの巧みな技術と感性で生み出す料理は、見た目も美しく味わい深い仕上がりとなっております。パフォーマンスやトークで心もお腹も満たす一夜を、この機会にぜひご堪能ください。

◇◆「ザ・キャピトルホテル 東急 × ラ・ロシェル山王」コラボレーションディナーイベント 概要◆◇

[会 場]	1階 宴会場「鳳凰」
[開催日]	2023年8月10日(木)
[時 間]	開場 午後6時30分 開宴 午後7時00分～午後9時30分(予定)
[料 金]	お1人さま 35,000円(フルコース、お飲みもの、サービス料、消費税を含む)
[定 員]	100名さま(ご予約制)
[特 典]	両シェフの直筆サイン入りカードをプレゼント 総料理長 曾我部の直筆レシピをプレゼント
[申込期限]	8月3日(木)午後6時

※定員になり次第、締め切らせていただきます

※事前振り込みにて承ります ※お振込み以降はキャンセル料を100%頂戴いたします

**ラ・ロシェル山王 オーナーシェフ
坂井 宏行 Hiroyuki Sakai**

17歳でフランス料理の修業を始め、19歳で単身オーストラリアに渡り1年半の修行後、帰国。都内有名レストランでの修行を経た後、1980年、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より『農事功労章シュヴァリエ勲章』を受勲。2009年「現代の名工」卓越した技能者の表彰(厚生労働大臣表彰)受賞。2021年文化振興の功績を認められ、文化庁長官勲章受章。料理に対する熱意と探究心、旺盛なサービス精神で作り出す料理は多くの美食家を魅了し続けている。

【坂井シェフからのメッセージ】

久しぶりに曾我部総料理長とのコラボレーションイベントを実現する事ができ、大変嬉しく、ワクワクしています。それぞれのスペシャリテが融合し、素晴らしいコースになっていると思います。ぜひ、楽しみにしててください！皆さまとお目にかかれますことを心待ちにしております。

**ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 兼 副総支配人
曾我部 俊典 Toshinori Sogabe**

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、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。

【総料理長 曾我部からのメッセージ】

フランス料理の偉大なシェフである坂井シェフとともにイベントを開催できることはこの上ない幸せです。ご参加いただくお客さまに満足していただくのはもちろんのこと、今後に繋がっていく料理内容、イベントにし、さらに前進していきたいと思っております。皆さまのお越しをお待ちしております。

ラ・ロシェル山王 について

レストラン内は「黒」「赤」を基調にしたスタイリッシュな空間で、街路に面してガラス張りになっているため、ランチタイムは木漏れ日や陽光が差し込み明るい雰囲気。ディナータイムはライティングやおもてなしで優雅な雰囲気を演出、日々の喧騒を忘れゆったりとした時間をお過ごしいただけます。

また、料理長 楠野 大の地元横浜の農家で自ら収穫した新鮮な野菜をふんだんに使用。目でも楽しめるお料理は、多くのお客さまを魅了しています。



ラ・ロシェル山王[東急キャピトルタワー1階]

「ザ・キャピトルホテル 東急 × ラ・ロシェル山王」コラボレーションディナーイベントに関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザベーション

受付時間: 午前 10 時～午後 7 時

Tel. 03-3503-0109(代表)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/102685/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、パ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 2023”にて 5 つ星を獲得しております。

ザ・キャピトルホテル 東急では、2022 年 5 月にオールデイダイニング「ORIGAMI」、2023 年 4 月より、日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」が日本サステイナブル・レストラン協会に加盟し、食を通じた SDGs 活動に取り組んでおります。今後も調達・環境・社会という 3 つの観点からサステナビリティを追求し、メニュー開発などにも積極的に活かしてまいります。

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