

ザ・キャピトルホテル 東急  
料理重視の方必見！ウエディング新メニューが 2024 年 3 月 1 日より登場  
厳選した旬の食材が彩る“人生でもっとも上質な美食”



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 2024 年 3 月 1 日(金)から同年 8 月 31 日(土)まで、四季折々の趣を大切にし、おふたりとゲストの記憶にかけがえのない思い出を刻む珠玉のウエディングメニュー「彩 irodori」の春夏スタイルを販売いたします。

「彩 irodori」は、その日その時にだけ味わうことのできる旬の食材を季節ごとに厳選し、お二人にとって「人生でもっとも上質な美食」となるよう、“食のキャピトル”を担うシェフたちが仕立てるオリジナリティあふれるフランス料理。新玉葱の濃厚なソースと鮮やかな野菜をあわせた前菜をはじめ、グラスにカリフラワーのムース、雲丹や鮑などの魚介とコンソメゼリーを閉じ込めた冷菜、フレンチの技法と和のテイストを見事に融合させた滋味深いスープなど、巧みな技で仕上げる趣向を凝らしたメニューの数々をご用意いたします。

ゲストに感謝の気持ちを伝え、至福のひとときを演出する料理は披露宴の要と言っても過言ではありません。総料理長・曾我部が作り出す贅を尽くした美味とおもてなしが、大切なゲストとともに過ごすおふたりの新しい門出をより一層華やかに彩ります。

なお、本メニュー「彩 irodori」は、1 月 21 日(日)に開催する半期に 1 度のグランドフェアにてお披露目いたします。

\* 詳細はこちら <https://www.capitolhoteltokyu-wedding.com/cuisine/>

ウエディングメニュー「彩 irodori」概要

[期 間] 2024 年 3 月 1 日(金)～同年 8 月 31 日(土)

[料 金] お 1 人さま 22,000 円(27,830 円)

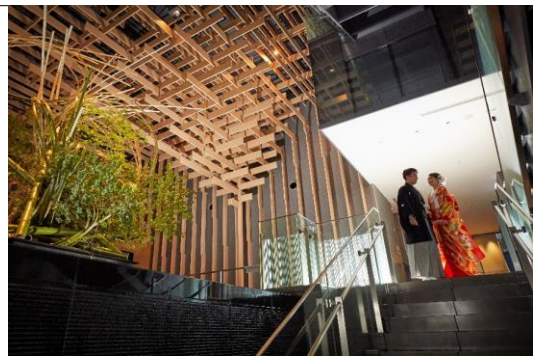
### [メニュー内容]

- ・ 彩り野菜と新玉葱のブルーテ ガスパチョソルベのアクセント
- ・ グラスに閉じ込めた純白のボールとシーフードカクテル
- ・ ホワイトアスパラガスのサラダとキャビアのアンサンブル 青リンゴのエスプーマを添えて
- ・ チキンのクネルとゴボウの蒸しスープ
- ・ 東京湾で水揚げされた鱸のプレッセ 季節野菜のフリットとともに
- ・ ライムのシャーベット
- ・ 仔羊のグリエ エストラゴン風味 キャベツとブドウのブレゼ添え \*ご要望により牛フィレ肉に変更可能
- ・ 季節のフルーツと花冠
- ・ コーヒーと小菓子
- ・ ホテルベーカリーのパンとバター

### 山王の杜に抱かれた静けさの中で出会う 和のおもてなし

「ザ・キャピトルホテル 東急」のはじまりは、華族の社交場として名をはせた会員制倶楽部。大正の終わりから昭和のはじめには、稀代の美食家・北大路魯山人が会員制料亭「美食倶楽部 星岡茶寮」を主宰し、その美食の系譜を受け継ぎました。やがて国内外のVIPが訪れるホテルへと成長を遂げた今なお「賓客をもてなす地」として、進化の歴史を刻み続けています。

四季に彩られた豊かな自然を背景に、山王の地で半世紀にわたり継承されるおもてなしの心とプライベート感あふれる和らぎの空間で、おふたりの想いを一つひとつ丁寧に叶えていくオーダーメイドスタイルのウェディングを叶えます。



- \* 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場合がございます。
- \* カッコ内の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。
- \* 写真はすべてイメージです。

### 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、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: 10:00~19:00)

TEL: 03-3503-0109(代表) E-mail: capitol-h.bo@tokyuhotels.co.jp

**【 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 2023”にて3年連続で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

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 川井

TEL: 03-6206-1576 E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp