

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-16-25 (2017/03/03)

～2017年3月17日(金) 営業開始～  
日本料理「水簾」天麩羅カウンター オープン



完成イメージ

ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：行澤 博史）では、2017年3月17日（金）より、ホテルのメインダイニング 日本料理「水簾」にて新たに天麩羅カウンター（6席 / 個室）をオープンいたします。

日本料理「水簾」は庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。伝統的でありながら創意工夫を凝らした懐石料理、カウンターでは寿司、鉄板焼きをお楽しみいただいております。

このたび、ご利用のお客さまより多くのご要望をいただいております“江戸の三味”のひとつである天麩羅をお楽しみいただける全6席のカウンター（個室）を新設いたします。

「旬を楽しむ方丈」をデザインコンセプトに、一丈四方の部屋の中に温かみを感じる木目のインテリアや、日本の「和」を感じさせる瓦製の陶磁器タイルを使用。檜で設えたカウンターが、上質な食空間を演出いたします。

2017年3月1日（水）より、お客さまからのご予約受付を承ります。  
職人の繊細な技で、選び抜かれた旬の食材を美味なる逸品へ仕上げます。四季折々の味わいをぜひご堪能ください。

（詳細は別ページをご覧ください。）

## ザ・キャピトルホテル 東急

### 【日本料理「水簾」天麩羅カウンター 概要】

オープン日時：2017年3月17日(金) 11:30

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (14:30 L.O.)

ディナー 17:30～22:00 (21:30 L.O.)

席数：6席

(個室としてもご利用いただけます。)

ご予約受付開始日：2017年3月1日(水)より

### 開業記念特別メニュー

昼の献立 お1人さま 6,800円  
先付/天麩羅七品/お食事/お椀/香のもの/水菓子

夜の献立 お1人さま 15,700円  
旬菜/お造り/天麩羅九品/お食事/お椀/香のもの/水菓子

[お客さまのお問い合わせ]

日本料理「水簾」

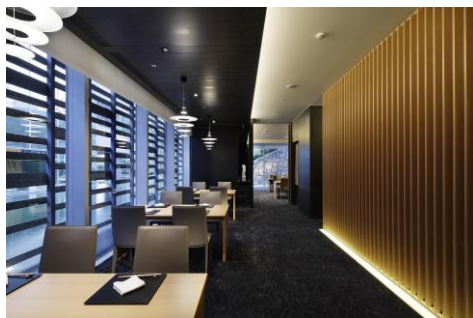
Tel:03-3503-0873(水簾 直通)

[本件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：川邊(かわべ)

Tel：03-6206-1576(マーケティング 直通)

E-Mail：capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp



日本料理「水簾」

Tel：03-3503-0873

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (14:30 L.O.)

ディナー 17:30～22:00 (21:30 L.O.)

ロビーより渡殿を抜けるとそこは、庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。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、鉄板焼をお楽しみください。お祝いやご接待に最適な個室も充実しております。



### ザ・キャピトルホテル 東急

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。

13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、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、本質的な和が貫かれた世界に一つだけのホテルです。

2