

ザ・キャピトルホテル 東急

ORIGAMI クリスマスディナーコース

オールデイダイニング「ORIGAMI」シェフ 安保光治が贈る聖夜の晩餐



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、3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」にて、2023年12月21日(木)から12月25日(月)までの5日間、2022年にシェフに就任した安保 光治による、初のクリスマスディナーコースをご用意いたします。

今年のクリスマスは“赤”をコンセプトカラーに、これまでの感謝の気持ちを届ける“箱”をモチーフとした“Gift of RED”をテーマにしました。テーマから着想を得たコースは、コンセプトカラーの赤を取り入れたアミューズにはじまり、ツリーをイメージした前菜、活オマール海老を存分にご堪能いただける魚料理、柔らかな国産牛のブレゼをギフトボックスに見立てたホテルメイドのブリオッシュに詰め、国産鴨と合わせたメインディッシュで構成されます。そしてパティシエによる華やかなクリスマスデザートがコースの最後を彩ります。アミューズからデザートまでの全5品のディナーコースは、フランス料理をベースとしながらも、「ORIGAMI」でご好評をいただいているメニューにシェフのエッセンスを加えた、クリスマスらしい仕上がりになっています。伝統の味を継承しつつ新しい感性をメニューに取り入れる、シェフ安保 光治が贈るディナーコースを、この機会にぜひご賞味ください。

■ORIGAMI クリスマスディナーコース概要

[場所] オールデイダイニング「ORIGAMI」 3階(LF)

[期間] 2023年12月21日(木)～12月25日(月)

[時間] 午後5時～午後9時(L.O.)

[料金] 17,077円

[メニュー]

- ・クリスマスアミューズ
- ・聖夜のはじめにアボカドのムースと真鯛のタルタル ライブレッドのツリー仕立て
- ・オマール海老とシャンピニオンのフリカッセ アメリケーヌソース トリュフとフェットチーネとともに
- ・ブリオッシュBOXに入った国産牛のブレゼと国産鴨胸肉のロティ フォアグラとベリーソースを添えて
- ・ブッシュ・ド・ノエル
- ・コーヒー



オマール海老とシャンピニオンのフリカッセ



クリスマスディナーコース イメージ

※2名さまより承ります

※仕入れの状況によって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

※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

※写真はイメージです



安保 光治 Anpo Koji

1971年茨城県生まれ。1990年東急ホテルチェーンに入社。銀座東急ホテル、セルリアンタワー東急ホテルを経て、2010年ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング「ORIGAMI」に着任。メインキッチンシェフなどを経験後、2019年フランスの二つ星レストランでの研修に参加。2022年10月より現職。2006年「3つの熟成ヨーロッパ！」優秀賞、2007年には東急ホテルズ料理コンテストでグランプリなど、数々の実績を残している。

「ORIGAMI クリスマスディナーコース」に関するお問合せ
オールデイダイニング「ORIGAMI」

受付時間:午前7時～午後10時

Tel. 03-3503-0872(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/108236/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 2023”にて 5 つ星を獲得しております。

【 オールデイダイニング「ORIGAMI」 】

旧キャピトル東急ホテルの時代から続く名物メニューをはじめ、ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエお奨めのワインとともに楽しみいただく本格ディナーや、バラエティー豊かなアラカルトメニューをお召し上がりいただけます。柔らかな自然光と水庭に面した店内には、解放感ある個室もございます。

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 鈴木、矢澤

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