

ザ・キャピトルホテル 東急

ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2024

旬を迎える“苺”をテーマに宿泊プランやレストラン&バー商品を展開

2024年1月15日(月)～3月31日(日)



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、2024年1月15日(月)から3月31日(日)まで、旬の苺をふんだんに使用した「ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2024」を宿泊プランやレストラン&バーにて実施いたします。

毎年多くの皆さまにお楽しみいただいておりますこちらのフェアは、ルームサービスのご朝食(宿泊プラン)、意外な苺の魅力に触れていただけるオールデイダイニング「ORIGAMI」のストロベリーコース、苺をたっぷり盛り込んだパフェなどザ・キャピトルホテル東急ならではの個性を生かした旬の味わいをご堪能いただけます。さらに定番となったアフタヌーンティーや、ラウンジ「ORIGAMI」のスイーツ&ドリンク、ザ・キャピトルバーのカクテル、酸味と甘みのバランスが絶妙なお手みやげにぴったりなロールケーキなどさまざまなシーンで「苺」をご用意いたします。

1月よりスタートする苺のフェアでいち早く芳醇な季節の味覚を存分にお楽しみください。



◇ご宿泊プラン

■ 苺のブレックファースト付き宿泊プラン



苺のサラダ、フレッシュジュースのほか、表面は芳ばしく中はしっとり焼き上げたフレンチトーストのご朝食をお届けいたします。苺の朝食が楽しめるのはルームサービス限定。窓からのぞむ都心の景色を傍らにお召しあがりいただき、一日のはじまりをより気持ちよくお迎えください。

[宿泊期間] 2024年1月15日(月)～3月30日(土)

[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 m²) など

[料金] お1人さま料金 (2名さま1室利用の場合) 41,745円～

[プラン内容] ご宿泊 / ルームサービス限定の苺のブレックファースト

※ご宿泊日の3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

※料金は宿泊日より異なります ※写真はイメージです

「苺のブレックファースト付き宿泊プラン」に関するお問い合わせ
 ザ・キャピトルホテル 東急 宿泊予約 Tel. 03-3503-0109(代表)
<https://bit.ly/3t8cjCd>

◇3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

■ ORIGAMI ストロベリー ディナーコース / ランチセット



国産牛フィレ肉のグリル タリアータ風 苺とトリュフの香り

前菜からメインディッシュ、デザートに至るまで苺を取り入れた見目麗しいメニューをご用意。ディナーコースの旬の苺を散りばめトリュフが香るマデラソースと国産牛フィレ肉のグリルやランチセットの苺と魚介の好相性をお楽しみいただけるパスタやカレーなど、美味しさだけでなく意外な苺の魅力に触れることができる品々をぜひご堪能ください。

[期間] 2024年1月15日(月)～3月31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.)

- [ディナーコース] お1人さま 10,752円
- ・苺と炙り帆立貝とシュリンプのアンサンブル カクテルソースで
 - ・苺とお米の冷製スープバニラ風味のエスプーマ
 - ・国産牛フィレ肉のグリル タリアータ風 苺とトリュフの香り
 - ・ストロベリーロマノフ
 - ・コーヒー



ストロベリー ランチセット

- [ランチセット] お1人さま 4,933円
- ・苺と軽く炙った帆立貝のマリネ サラダ仕立て
 - ・苺と海老のスパゲッティ カラスミの香り または 苺とシーフードの彩りカレーライス
 - ・小さな苺のパフェ
 - ・コーヒー

※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

※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 ※写真はイメージです

【オールデイダイニング「ORIGAMI」】

ブイヤベースやローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインとともに楽しみいただく本格ディナーはもちろん、旧キャピトル東急ホテル時代から受け継ぎ、長い間皆さまにお楽しみいただいているパークーメンをはじめとする名物メニューなどバラエティ豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。

3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

営業時間: 午前7時～午後10時 Tel: 03-3503-0872(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/109652/index.html>

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/109654/index.html>

◇3階 ラウンジ「ORIGAMI」

■ ザ・キャピトル アフタヌーンティー

スイーツはもちろん、セイボリーにも苺を使用した可愛らしいアフタヌーンティーが登場します。苺・タイベリー・ブルーベリー・シーベリーなど、ベリーの個性を活かしたベリーづくしのアフタヌーンティーで春のはじまりのティータイムをお楽しみいただけます。



[期間] 2024年1月16日(火)～3月31日(日)

[時間] 午後2時～午後6時(L.O.)

[料金]	紅茶セット	8,855円
	グラスシャンパンセット	12,650円
	グラスシャンパンフリーフローセット(90分)	16,445円

[メニュー]

- ・スイーツ サヴァラン フリュイ ルージュ / ショコラ フレーズ / タルトレット ミルティーユ など全7種
- ・セイボリー 苺のエスプーマとバニラエスプーマ / 苺とチェリーモッツアレラのカプレーゼ など全6種
- ・スコーン プレーン / ジャスミン
- ・お飲みもの サンジャイ カプールのダーズリンやアッサム、アールグレイ、抹茶、コーヒーなど全20種以上

※<要予約>ホームページからのオンライン予約にて承ります

■ ORIGAMI ストロベリーパフェ



旬の苺を贅沢に使ったパフェは、ベリーや苺のソース、生クリームを重ね、トップにヨーグルトのエスプーマをあしらいました。パルメザンチーズのチュイルとパウダーのトッピングがアクセントになり甘さと酸味、塩味のバランスが絶妙な一品に。

[期 間] 2024年1月15日(月)～3月31日(日)

[時 間] 午前11時～午後9時 (L.O.)

[料 金] 3,036円

■ ORIGAMI ストロベリースイーツ&ドリンク

苺をふんだんに使用したシェイクやアイスクリームなどが揃います。ほんのり甘くさわやかに香る、苺のスイーツ&ドリンクでゆったりとした午後のひとときをお届けいたします。

[期 間] 2021年1月15日(月)～3月31日(日)

[時 間] 午前10時～午後9時 (L.O.)

[料 金] 1,138円～



※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

※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

※写真はイメージです

【ラウンジ「ORIGAMI」】

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジ。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。

3階 ラウンジ「ORIGAMI」

営業時間: 午前10時～午後10時 Tel. 03-3503-0872(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/lounge/plan/109656/index.html>

◇地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

■ 苺のロールケーキ

苺を米粉の生地で巻き上げ、周りを苺の果肉が入った上品な甘さのクリームでコーティング。ミルキーな甘味とほどよい苺の酸味の軽やかな苺のロールケーキです。

[期 間] 2024年1月15日(月)～2月14日(水)

[料 金] 3,024円



※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

※カッコ内の表示料金には消費税8%が含まれております ※写真はイメージです

【ペストリーブティック「ORIGAMI」】

地下鉄からのアクセス至便なロケーションにあるホテルのアンテナショップ。パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルブレッドをお気軽にお持ち帰りいただけます。

地下 2 階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

※現在は営業を休止しております。一部メニューはラウンジ「ORIGAMI」(11:00～)にて提供しております。

Tel. 03-3503-0208(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/109875/index.html>

■ 苺カクテル セレクション

食べ頃の苺をふんだんに使用したシーズナルカクテル3種がラインアップ。今年新登場の「ストロベリーフローズンモヒート」は爽やかなミントと組み合わせた新感覚の味わいに。芳醇なシャンパンにすりつぶした苺を合わせた定番の「ストロベリーシャンパン」や、苺のリキュールが香る「ストロベリーマティーニ」が1日の終わりのくつろぎのひとつを演出します。フレッシュな苺のハーモニーが特長のカクテルは食事の前後どちらに合わせても最適な一杯です。



[期間] 2024年1月15日(月)～2月29日(木)

[時間] 午後3時～午後11時(L.O.)

[メニュー・料金]

左から

ストロベリーマティーニ	2,909 円
ストロベリーシャンパン	3,289 円
ストロベリーフローズンモヒート	3,921 円

※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

※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 ※写真はイメージです

【ザ・キャピトル バー】

メインロビーから専用階段を上がるとそこが「ザ・キャピトル バー」。ロビー吹き抜けに面したハイカウンターそして庭園の緑と赤坂の街並みをのぞむソファー席など2つの表情を持つ都会の隠れ家です。さらにメインロビーからは専用エレベーターもご用意。喧騒から隔離された特別な空間をお楽しみいただけます。

4階 ザ・キャピトル バー

営業時間:午後3時～午後11時30分 Tel:03-3503-0874

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/bar/plan/108221/index.html>

「ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2024」の詳細

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/108628/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、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き放たれた「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。

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 矢澤、鈴木

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