

ザ・キャピトルホテル 東急

総料理長 佐藤 栄介 就任のお知らせ

確固たる伝統を受け継ぎ、さらなる進化を遂げる新体制へ



ザ・キャピトルホテル 東急(本社:東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)の総料理長に、佐藤 栄介(さとう えいすけ)が2026年7月1日付で就任いたしました。

新総料理長の佐藤は、2002年に「セルリアンタワー東急ホテル」に入社。フランスの二つ星レストランでの研修を経て、2021年に「東急ホテルズ」の一つである「HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel」開業時のシェフに抜擢、2024年には「BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel」の料理長を歴任。2025年7月より当ホテルの副料理長を務めてまいりました。

佐藤は今回の就任に際し、以下のように述べています。

「東京ヒルトンホテル時代から受け継がれてきた、ザ・キャピトルホテル 東急の伝統。その重みあるバトンを受け継ぐことに、身が引き締まる思いと強い使命感を抱いております。私たちが目指すのは、長年愛されてきた味わいやおもてなしにさらに磨きをかけ、国内外のお客さまへ本物の感動をお届けし続けることです。料理人はもちろん、サービスを担うすべてのスタッフが一丸となり、一皿一皿、そして一瞬一瞬に情熱を注いでまいります。先達が築き上げた礎を大切にしながら、ホテルのブランドをより一層高め、次なるステージへと導いていく所存です。」

なお、ザ・キャピトルホテル 東急 前総料理長の曾我部 俊典(そがべ としのり)は、名誉総料理長に就任するとともに、東急ホテルズ総料理長として、ホテルチェーン全体の食を統括いたします。曾我部は今後、「不易流行(伝統を守りつつ進化を遂げる)」のエスプリを全国のグループホテルへ浸透させ、次世代を担う後進の育成、および東急ホテルズ全体の食のレベルアップに全精力を注いでまいります。

佐藤が新たに総料理長に就任することで、ダイニングエクスペリエンスをさらに進化させ、国内外のお客さまにこれまで以上に感動的なひとときをお届けしてまいります。これからも「最上質の和らぎ」を目指すホテルとして、美食の世界をご提供できるよう邁進いたします。



**ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長
佐藤 栄介 (Eisuke Sato)**

2002 年「セルリアンタワー東急ホテル」に入社。その後、フランスの二つ星レストランでの研修で確かな技術と感性を磨く。2021 年に「HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel」の開業時シェフに抜擢。2024 年には「BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel」の料理長を歴任し、2025 年 7 月ザ・キャピトルホテル 東急の副料理長に就任。2026 年 7 月より現職。



**ザ・キャピトルホテル 東急 名誉総料理長 / 東急ホテルズ総料理長
曽我部 俊典 (Toshinori Sogabe)**

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」シェフに就任し、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 総料理長に就任。2019 年 4 月よりザ・キャピトルホテル 東急の総料理長を務め、2025 年 7 月より東急ホテルズ総料理長を兼任。2026 年 7 月より現職。

【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、540 m²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。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」にて 6 年連続 5 つ星を獲得しています。

本リリースに関するメディアからのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 川井

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