

【開業 14 周年記念イベント】  
継承と革新を続ける秋の美食の祭典  
「星に願いを ～7 人のシェフの饗宴～」  
2024 年 10 月 18 日(金)開催



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 10 月 18 日(金)にホテル開業 14 周年を記念し、一夜限りのディナーイベント「星に願いを ～7 人のシェフの饗宴～」を開催いたします。

当ホテルは 2010 年 10 月に開業し、今年で 14 周年を迎えます。今回のイベントでは、総料理長 曾我部 俊典 監修のもと、ホテルを代表する 7 人のシェフが技とアイデアを集結させた 20 品を超える料理で構成されたフルコースをお届けいたします。シェフそれぞれの料理を 1 皿に盛り合わせたアミューズから幕を開ける、目と舌で楽しめる和洋中のスペシャル料理。回を重ねるごとにアップデートされていく各シェフの感性が存分に盛り込まれた逸品の数々が、一夜限りの美食の晩餐を華やかに彩ります。また、ソムリエによる各メニューとの絶妙なペアリングが、さらなる料理の魅力を引き出します。

食の継承と革新を続ける“オールキャピトル”がお贈りする、華やかでさらびやかな一夜限りのシェフの饗宴をお楽しみください。



料理イメージ

**開業 14 周年記念イベント「星に願いを ～7 人のシェフの饗宴～」概要**

- 日時: 2024 年 10 月 18 日(金) 開場 18:00/開宴 18:30
- 会場: 1 階 宴会場「鳳凰」
- 料金: お 1 人さま 35,000 円  
(和洋中フルコース、お飲みもの、サービス料、消費税を含む)
- 定員: 100 名さま(ご予約制)

## 【7人のシェフ紹介】



ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 兼 副総支配人

### 曾我部 俊典 Sogabe Toshinori

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、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。

メインキッチン シェフ

### 安里 優治 Asato Yuji

1986年キャピトル東急ホテルに入社。閉館時メインダイニング「櫻グリル」の最後の料理長を務める。金沢エクセルホテル東急の総料理長を経て、2010年ザ・キャピトルホテル東急開業にともない、宴会調理部門を任される。



日本料理「水簾」板長

### 古屋 敬 Furuva Takashi

2010年ザ・キャピトルホテル 東急に入社。2018年ワシントン D.C.の在アメリカ合衆国日本大使館へ公邸料理人として出向し 2021年に帰国。同年、「優秀公邸料理長」として外務大臣賞を受賞。2023年5月より板長に就任。



中国料理「星ヶ岡」シェフ

### 山橋 孝之 Yamahashi Takayuki

2008年入社後、2010年ザ・キャピトルホテル 東急の開業に合わせて中国料理「星ヶ岡」に着任。2021年6月、星ヶ岡を任される。日本中国料理協会主催のコンクールでは2018年銀賞、2019年金賞など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。



オールデイダイニング「ORIGAMI」シェフ

### 安保 光治 Anpo Koji

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。2022年10月より同店を任される。2006年「3つの熟成ヨーロッパ！」優秀賞を受賞。



シェフパティシエ

### 安里 哲也 Yasuzato Tetsuya

2000年名古屋東急ホテル入社。2009年「ジャパンケーキショー トップオブパティシエ」優勝など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。2010年ザ・キャピトルホテル 東急のシェフパティシエに就任。



## シェフブーランジェ

### 杉澤 良一 Sugisawa Ryoichi

1998年カリフォルニアレーズン協会主催のコンテストでグランプリ、2003年同大会鉄人部門駐日代表賞など、多くの受賞歴をもつ。2010年ザ・キャピトルホテル 東急入社、現在シェフブーランジェを務める。



※定員になり次第、締め切らせていただきます

※事前振り込みにて承ります

※男性はジャケット着用をお願いいたします

※写真はすべてイメージです

※諸般の事情により、内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルのウェブサイトをご確認ください

#### 【本イベントに関するご予約・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)

ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/119727/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、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。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”にて4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 広報担当 川井

Tel : 03-6206-1576 Mail : [y.kawai@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.kawai@tokyuhotels.co.jp)