

フレンチの巨匠たちが織りなす美食の饗宴

ザ・キャピトルホテル 東急 × ラ・ロシェル山王

総料理長 曾我部 俊典とオーナーシェフ 坂井 宏行による特別ディナーイベント

2025年2月24日開催



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)は、2025年2月24日(月・祝)、ホテルとともに東急キャピトルタワー内に店舗を構えるフレンチの名店「ラ・ロシェル山王」よりオーナーシェフの坂井 宏行氏をお迎えし、当ホテルの総料理長曾我部 俊典とタッグを組んだ特別ディナーイベントを開催いたします。

今回のイベントでは、両シェフが華麗なコラボレーションを繰り広げるフランス料理のフルコースをご用意。アミューズからデザートまでのすべての料理を、ライブキッチンスタイルで披露いたします。食材や調理法についてシェフ自らがプレゼンテーションを行いながら、目の前で盛り付けられる美しい料理の数々をご覧ください。さらに、料理ごとにソムリエが厳選したドリンクが味わいをより一層引き立てます。

テーマは「料理の力で皆さまを笑顔に」。両シェフの熟練した技術と感性が生み出す至高の料理に加え、軽快なトークとパフォーマンスが融合する、五感で楽しむ贅沢なひとときをご堪能ください。美味しさだけでなく、心まで満たされる特別な夜をお届けいたします。



「ザ・キャピトルホテル 東急 × ラ・ロシェル山王」特別ディナーイベント 概要

- 会場： 1階 宴会場「鳳凰」
- 開催日： 2025年2月24日(月・祝)
- 時間： 開場 17:00 開宴 17:30
- 料金： お1人さま 35,000円(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(事前予約制)
- お土産： 総料理長 曾我部の直筆イラストレシピア
- ご予約・お問い合わせ： 03-3503-0109(宴会リザーベーション/受付時間:10:00~19:00)
*ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/123469/index.html>

※定員になり次第、予約受付を締め切らせていただきます

※事前振り込みにて承ります。お振込み以降はキャンセル料を100%頂戴いたします。

※男性はジャケット着用をお願いいたします



ラ・ロシェル山王 オーナーシェフ
坂井 宏行 Hiroyuki Sakai

17歳でフランス料理の修業を始め、19歳で単身オーストラリアに渡り1年半の修行後、帰国。都内有名レストランでの修行を経た後、1980年、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より『農事功労章シュヴァリエ勲章』を受勲。2009年「現代の名工」卓越した技能者の表彰(厚生労働大臣表彰)受賞。2021年文化振興の功績を認められ、文化庁長官勲章受章。料理に対する熱意と探究心、旺盛なサービス精神で作出す料理は多くの美食家を魅了し続けている。

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 Toshinori Sogabe

神奈川県生まれ。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、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。



【 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。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2024”にて4年連続の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 広報担当 川井

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