

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-23 (2016/02/01)

～10台限定販売「ビジュ」新登場～

Capitol White Day 2016

ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：行澤 博史）では、2016年3月1日（火）～3月14日（月）までペストリーブティック「ORIGAMI」にて“白”をテーマに新作を含む5種のホワイトデー商品を販売いたします。

パティシエの繊細さと遊び心が光る新作の「ビジュ」はホワイトチョコレートで作られたジュエリーボックスの中に、マカロン、ギモーヴ、チョコレートを宝石に見立て飾り入れた一品。柔らかなクッションの質感を細部まで再現した宝石箱も全てお召し上がりいただけます。【10台限定販売(要予約)】

「マカロン(新作)」は5つのフレーバー(カシス、フランボワーズ、パッション、ピスタチオ、チョコレート)をひと箱に詰め合せます。パレットをイメージした鮮やかな色合いが特徴で、それぞれの素材が引き立つよう濃厚な味わいのガナッシュをサンドしました。

「ベイクドチーズケーキ」はほのかな酸味のあるクリームチーズを使用し、風味豊かなさっぱりとした甘さです。黄身が白いホワイトたまごを使用し、焼き上がりの表面を白く仕上げました。お召し上がりいただきやすいスティック状にご用意します。

その他「ホワイトデーアソートボックス」には新作「バラのマドレーヌ」を含む5種の焼き菓子を詰め合せます。また毎年ご好評いただいている「ホワイトチョコバナナブレッド」は3月11日（金）～3月14日（月）の4日間限定で販売いたします。

(詳細は別ページをご覧ください。)

1

## ザ・キャピトルホテル 東急

## 【Capitol White Day 2016 概要】

[販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」 B2F  
 [販売期間] 2016年3月1日(火)～3月14日(月)  
 [販売時間] 月～金 11:00～20:00/土・日・祝日 11:00～18:00  
 [販売価格]

ビジュー 7,560円  
 マカロン 1,500円  
 ベイクドチーズケーキ 1,200円  
 ホワイトデーアソートボックス 1,400円  
 ホワイトチョコバナナブレッド 1,650円

○ホワイトチョコバナナブレッドは2016年3月11日(金)～14日(月)の限定販売  
 ※表示料金には消費税が含まれております。

## [商品詳細]

	<p><b>ビジュー</b>          【10台限定販売(要予約)】サイズ 6.5×17.5×9(cm)</p> <p>マカロン、ギモーヴ(苺・フロマージュ)、チョコレートを飾りつけました。ホワイトチョコレートの表面を丁寧に磨き上げることで、柔らかなクッションの質感を細部まで再現いたしました。制作には約4日を要し、ホワイトデーならではの“特別感”を存分に感じていただける一品です。</p>
	<p><b>マカロン</b>          1箱5個入り</p> <p>カシス、フランボワーズ、パッション、ピスタチオ、チョコレートの5種をご用意いたします。なめらかな舌触りにこだわり、使用するアーモンドパウダーのきめを細かく整えることで外側はさっくりと内側はしっとりとした食感を実現しました。</p>
	<p><b>ホワイトデーアソートボックス</b>          1箱5個入り</p> <p>マドレーヌ(バラ・抹茶)、フィナンシェ(紅茶、ピスターシュ)、竹炭ケーキを詰め合わせます。新作「バラのマドレーヌ」はバラのペーストを生地に練りこみ、華やかな味わいをお楽しみいただけます。「竹炭ケーキ」は栗や大納言小豆の甘さがやわらかに口の中に広がります。</p>
	<p><b>ベイクドチーズケーキ</b>          1箱5個入り</p> <p>ほのかな酸味が特徴の北海道産のクリームチーズで、さっぱりとした甘さに仕上げました。香ばしいアーモンドクッキーを重ね、お召し上がりいただきやすいスティック状にご用意いたします。</p>
	<p><b>ホワイトチョコバナナブレッド</b>          【4日間限定販売】2016年3月11日(金)～14日(月)</p> <p>ORIGAMI 創業以来、愛され続けているバナナブレッドをホワイトデー限定のスタイルで。ホワイトチョコレートで贅沢にコーティングしてご用意いたします。完熟バナナを2本使用したきめの細かい生地は、バナナの風味をしっかりと味わっていただけます。</p>

## ザ・キャピトルホテル 東急

【お客さまのご予約・お問い合わせ】  
ザ・キャピトルホテル 東急  
ペストリーブティック「ORIGAMI」  
Tel : 03-3503-0208(ブティック 直通)

【本件に関するお問い合わせ】  
ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング：川邊(かわべ)  
Tel : 03-6206-1576(マーケティング 直通)  
E-Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp



ペストリーブティック「ORIGAMI」  
シェフ パティシエ 安里 哲也

1971年 大阪府生まれ。1988年 和食の料理人としてキャリアをスタート。  
懐石料理などの御食事後に提供されるフルーツ「水菓子」から着想を得て独学でデザートの研究をしたことがきっかけとなり、25歳で洋菓子へ転向。2000年に名古屋東急ホテル入社後は、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。現在は次世代トップパティシエの一人として、日本洋菓子協会連合会 指導員やコンテスト審査員も歴任。旬の食材に注目し、素朴でクラシカルな中に季節を感じることでできる商品を提案している。



ペストリーブティック「ORIGAMI」

Tel : 03-3503-0208

営業時間： 月～金 11:00～20:00  
土・日・祝日 11:00～18:00

ホテルのアンテナショップとして、パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルのブレッドをお持ち帰りいただけるペストリーブティック「ORIGAMI」。ザ・キャピトルホテル 東急の地下2階、地下鉄からのアクセス至便なロケーションで、伝統のバナナブレッドや、焼き菓子詰合せなど、大切な方へのお土産やギフトセットもご用意しております。

### ザ・キャピトルホテル 東急

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。13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、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、本質的な和が買かれた世界に一つだけのホテルです。