

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-32 (2014・3・10)

ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズ 第三弾
季節限定 本格抹茶を練りこんだ風味豊かな「和」のスイーツ

～ 抹茶のロールケーキ ～

パストリーブティック「ORIGAMI」にて
2014年4月11日(金)～5月31日(土)

ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:但馬 英俊)では、2014年4月11日(金)から5月31日(土)の期間限定で、ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズの第三弾として、本格抹茶を練りこんだ「抹茶のロールケーキ」(2,057円 / 税込み)をパストリーブティック「ORIGAMI」にて販売いたします。

四季の素材を取り入れたオリジナルロールケーキの第三弾は、一番茶のおいしいこの季節にちなみ「抹茶」をテーマにいたしました。和食の料理人からキャリアをスタートさせたシェフパティシエ 安里が「抹茶」の魅力である香りと苦味を活かし、当ホテルのイメージである“和”をロールケーキで表現いたしました。

今回のロールケーキは生地とクリームにこだわり、茶会などで愛飲されている本格抹茶(伊藤園「霧の音」)を練りこみました。抹茶と相性の良い小豆と餡を、クリームと共にもっちりとした米粉の生地で包み込むことで、小豆や餡の「和」の甘みを、練りこんだ抹茶が際立たせています。本格抹茶や米粉、小豆などを使用した日本の季節感漂う「和」のスイーツを、大事な方へのギフトやちょっとした手土産などにいかがでしょうか。

パストリーブティック「ORIGAMI」では今後も季節のイベントや旬の素材を取り入れた様々なテイクアウト商品を随時販売して参ります。四季の素材を取り入れたザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズの第四弾は「フルーツロール」を予定しております。



【ザ・キャピトル オリジナル ロールケーキシリーズ 第三弾】
「抹茶のロールケーキ」

【価格】 2,057円(税込み)
【販売期間】 2014年4月11日(金)～5月31日(土)
【販売場所】 パストリーブティック「ORIGAMI」
【営業時間】 平日 11:00～20:00
土日祝日 11:00～18:00

※数量限定で販売いたしますので、
売り切れ次第終了とさせていただきます。

【お客様からのお問い合わせ】
ザ・キャピトルホテル 東急
パストリーブティック「ORIGAMI」
Tel:03-3503-0208(直通)
上記営業時間外はこちらへご連絡ください
Tel:03-3503-0872

【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&セールス:前場(ぜんぱ)
Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)
E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

ザ・キャピトルホテル 東急

■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろう和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、パストリーブティック、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109（ホテル代表）

www.capitolhoteltokyu.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

6番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結



■パストリーブティック「ORIGAMI」概要

ホテルが誇る美食の「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上質なホテルブレッドをお持ち帰りいただけるパ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。



安里 哲也（ザ・キャピトルホテル 東急 シェフパティシエ）

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、素材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。

