

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-11 (2014・7・9)

ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズ 第五弾  
甘く香り豊かな夏の定番フルーツをロールケーキにアレンジ

### ～ アップルマンゴーロールケーキ～

パストリーブティック「ORIGAMI」にて  
～2014年7月31日(木) / 2,500円(税込み)

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7月31日(木)までの期間限定で、ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズの第五弾「アップルマンゴーロールケーキ」(2,500円 / 税込み)をパストリーブティック「ORIGAMI」にて販売しております。

シーズン毎に種類を変えて販売するオリジナルロールケーキの第五弾は、夏が旬でありこの時期に最も甘みと香りが増すアップルマンゴーを、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 安里が丁寧に仕込みロールケーキに仕上げました。

使用するアップルマンゴーは、甘みと香りはもちろん果肉の密度が高く滑らかなものをシェフパティシエ 安里が厳選。マンゴーを長めに切り、シリーズおなじみの米粉生地に並べて包みこむことで、どこで切ってもアップルマンゴーが顔を出します。さらに一緒に包む生クリームには、マンゴーエキスを加えて香りづけし、食べ進めていくにつれてアップルマンゴーの香りと甘みが広がるように工夫を加えました。夏が旬のフルーツを、きめ細やかな生クリームと心地良い食感の生地でワンランク上の上品なスイーツに仕上げました。おもたせやご自身へのご褒美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。ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズの第六弾は「チーズスフレロールケーキ」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 第五弾】 「アップルマンゴーロールケーキ」

【価格】 2,500円(税込み)  
【販売期間】 ～2014年7月31日(木)  
【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(ぜんば)  
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](http://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。

