

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-13 (2014・8・20)

ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズ 第七弾
秋の代表的な味覚“栗”をロールケーキで

～ 栗のロールケーキ～

パストリーブティック「ORIGAMI」にて
2014年9月1日(月)～10月31日(金) / 2,057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9月1日(月)～10月31日(金)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七弾「栗のロールケーキ」(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。

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七弾は、秋の代表的な味覚のひとつ“栗”をふんだんに使用しました。食欲の秋に旬を迎える栗の味わいと食感の両方をお楽しみいただけるようにシェフ パティシエ 安里が趣向を凝らした逸品です。

秋の定番スイーツ“モンブラン”をイメージしてデコレーションしたマロンクリームは、クリームに仕立てた際に栗の存在感を十分に感じさせる香り高いものを厳選し、日本三大栗のひとつとの呼び声もある“中山栗”のペーストを使用しました。この“中山栗”のペーストにバターや寒天などで雑味が混ざらないように固さを調整し、栗本来の風味をお楽しみいただけるようアレンジいたしました。中身はシェフのこだわりである“乳”の風味豊かに仕立てた生クリームと、食感の良い大粒の栗(※)を、シリーズおなじみのもっちりとした米粉生地で包み込みました。中の栗は、先端をカットし横に並べて包むことで、どこでカットしても栗の断面が顔を出すよう工夫も加えております。

※品種や産地は仕入れの状況によって異なります。

旬を迎えた“栗”の味わいを丸々ご堪能いただけるよう仕上げた期間限定の逸品です。心地良い秋のティータイムのお供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八弾は「洋梨のキャラメルロールケーキ」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 第七弾】

「栗のロールケーキ」

[価格] 2,057円(税込み)
[販売期間] 2014年9月1日(月)
～10月31日(金)
[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。



ザ・キャピトルホテル 東急

〔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

■ 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



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のできる商品を提案している。

