

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-15 (2014・9・3)

パストリーブティック「ORIGAMI」
聖夜を華やかに彩る“クリスマスケーキ” 限定販売のご案内
【販売期間】 2014年12月10日(水)～12月25日(木)
【ご予約期間】 ～2014年12月23日(火・祝)まで



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12月10日（水）から12月25日（木）まで、B2Fパストリーブティック「ORIGAMI」にてクリスマスケーキ（全6種類 / 3,909円～）を販売いたします。当ホテルが誇るシェフパティシエ 安里哲也が一つ一つ心を込めて、丁寧に仕上げます。ご家族やご友人など、大切な人と過ごす聖なる日に「ホワイトクリスマス」をイメージした華やかで繊細なケーキはいかがでしょうか。

今年の新作は北海道産クリームチーズを50%近く使用した、「レアチーズ for Christmas」。濃厚な風味を感じさせつつも軽やかなとろける余韻の演出は、チーズを得意とするシェフ安里のまさに真骨頂でもあり、自慢の逸品です。

さらに、シェフ 安里の「技」の結晶、昨年も好評をいただいた「雪だるま」を模ったスペシャルケーキ「キングフロスト Ver.2014」を今年も販売いたします。その瞳や表情まで繊細に表現、中を開けるとカラフルなフルーツムースとホワイトチョコムースをモザイク調に仕上げたケーキが忍ばせてあり、全て余すところなくお召し上がりいただけます。その他、ビターチョコレートで作った大人の味わい「アントルメショコラ」、人気のモンブラン風「プッシュ・ド・ノエル」、定番の「ショートケーキ」、伝統的なお菓子「シュトーレン」も販売いたします。

年に一度のクリスマス、大切な人と過ごす聖夜を楽しむには欠かせないクリスマスケーキ、一口頬張れば笑顔が溢れ、聖夜をより鮮やかに彩るザ・キャピトルホテル 東急のクリスマスケーキを是非ご賞味下さいませ。



1

ザ・キャピトルホテル 東急

【ザ・キャピトルホテル 東急 オリジナルクリスマスケーキ 2014 概要】

【お渡し場所】 ペストリーブティック「ORIOGAMI」 / 平日 11:00 ~ 20:00 (土日祝は 18:00)

【ご予約期間】 ~ 2014年12月23日(火・祝)まで

【お渡し期間】 2014年12月10日(水)~12月25日(木)まで

※ 料金には消費税が含まれております。

※ ラウンジ「ORIGAMI」ペストリーコーナー 3F でもご予約を承っております。

※ 2014年12月10日(水)~12月22日(月)までは、ご予約の方のみの販売とさせていただきます。

※ 各種 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。

・“新作”レアチーズ for Christmas 15cm 4,320円

フランス・チーズブランドのコンクールで金賞受賞経験を持つ安里が創作したレアチーズケーキ。クリームチーズを50%近く使用し、ホワイトチョコレートでケーキを囲い銀世界をイメージしました。チーズケーキの濃厚な味わいと溶けるような口どけ、軽やかで品のある余韻をお楽しみください。



・“新作”アントルメショコラ 4,628円

フランス・ヴァローナ社のカカオ分66%のショコラを贅沢に使用したクリームとブランド香るしっとりとしたスポンジを6層に重ね、リースの飾りをイメージした球体のショコラを乗せました。シンプルなチョコレートケーキながらコンテンポラリーなデザインとショコラ素材にこだわることで、華やかさと奥深い味わいを演出しました。



・ブッシュ・ド・ノエル 4,628円

毎年人気を博している“モンブラン風 ブッシュ・ド・ノエル”。米粉や和栗など、すべて和の素材にこだわった一品。

・ショートケーキ 15cm 4,320円 / 18cm 5,400円

きめ細やかな弾力のあるスポンジに、国産イチゴをぎっしりとサンドいたしました。極限まで冷やして泡立てた口当たりの良いなめらかな生クリームで美味しさを閉じ込めています。



・シュトーレン 3,909円

安里のこだわりが詰まった一品。使用する3種類のフルーツをそれぞれの風味を引き立たすため、別々のお酒に1年漬け込み熟成させ、生地に練り込み焼き上げました。

・キングフロスト Ver.2014 [限定 10個] 高さ：約40cm 18,514円

安里の技の結晶、雪だるまのスペシャルケーキ。ホワイトチョコレートでできた球体の胸の中にもモザイク調のカラフルなムースケーキを忍ばせており、全てお召し上がりいただくことができます。

〔お客様からのお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急
ペストリーブティック「ORIGAMI」
Tel:03-3503-0208 (直通)
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〕

マーケティング：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

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。



■ 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、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。

営業時間

月～金 11:00～20:00 / 土・日・祝日 11:00～18:00

Tel:03-3503-0208（直通 / 営業時間外はこちらへご連絡ください Tel:03-3503-0872）

