

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-03 (2015/06/16)

～夏を彩る 12 種のビビットゼリー～

Summer Vivid Jelly Collection

ザ・キャピトルホテル 東急では(千代田区永田町、総支配人:但馬 英俊)では、2015年7月1日(水)から8月31日(月)までペストリーブティック「ORIGAMI」にて12種類のゼリーを販売いたします。

ペストリーブティック「ORIGAMI」では暑い季節にピッタリの清涼感あふれるゼリーが新登場。2か月間限定(各月6種類ずつ)で計12種類のゼリーを販売いたします。旬のフルーツをふんだんに使用し、グラスの中に異なる味わいのゼリーを3層にしました。その他、わらび餅を入れた和のテイストや、炭酸が口の中で爽やかにほじけるジンジャー風味などバラエティ豊かなラインナップとなっております。

お仕事の合間の一息やご家庭での団らん、そして夏のギフトとしても幅広くご利用いただけます。なめらかな口どけと素材が織りなすゼリーの絶妙なコンビネーションを、涼やかな見た目の美しさと共にぜひご賞味ください。

(詳細は別ページをご覧ください。)

ザ・キャピトルホテル 東急

【Summer Vivid Jelly Collection 概要】

〔場所〕 B1F ペストリーブティック「ORIGAMI」

〔販売期間〕 2015年7月1日(水)～2015年8月31日(月)
平日 11:00～20:00 / 土・日・祝日 11:00～18:00

〔価格〕 各 648 円(税込み)



◇7月のラインナップ

パイン×ジンジャーエール
シトラス
山桃
ライチ×杏仁
ミックスベリー
巨峰×ヴァンブラン(白ワイン)

◇8月のラインナップ

トロピカルハワイアン
スイカ×ココナッツ
白桃
抹茶×和三盆×わらび餅
コーヒーゼリー×ブリュレ
和梨

〔お客様のお問い合わせ〕
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(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&セールス：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



ザ・キャピトルホテル 東急は5周年を迎えます。

5th

Experience the Difference
次の未来へ

キャピトル東急ホテル時代、
お客様への志とした
「Experience the Difference
=他のホテルではできない経験を」。
この思いを再び胸に刻み、
いつまでも変わらない大切なこと、
新しさを追求し続けることを重ねつつ、
次の時代へ歩んでまいります。

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、素朴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。

