

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-16-13 (2016/08/19)

～ギフトやパーティにぴったりの全9種～

キャピトル ハロウィンスイーツ

ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：行澤 博史）では、2016年10月1日（土）～31日（月）までペストリーブティック「ORIGAMI」にて「ハロウィンスイーツ」を販売いたします。

ハロウィンシーズンを盛り上げる新作5品を含む全9種のスイーツをご用意し、今年も皆さまをお迎えいたします。

かぼちゃのランタンをイメージした「チョコかぼちゃ(画像A)」はその名の通りまわりが全てチョコレートで作られており、余すところなくお召しあがりいただけます。ミルクィなホワイトチョコレートと深みのあるビターチョコレートの2つの味をそれぞれご用意し、中にはナッツの風味が豊かなプラリネチョコレートを詰めました。ホームパーティなどにおすすめです。

「プチ ディアブル(画像B)」はフランス語で“小さな悪魔”のこと。カスタードとカシスのクリームをシュー生地に重ね、中には爽やかな甘味が特徴の“マンダリンオレンジ”のゼリーが入ります。隠し味にパッションフルーツの酸味を加えた、軽やかな口当たりの一品です。

“魔女の帽子”を意味する「シャポー・ド・ソルシエール(画像C)」は、程よい苦味の“オレンジアメール”を使用したクレームブリュレを、ミルクチョコレートのムースで包み込み仕上げます。アクセントとして使用するソミュール トリプルセック(オレンジリキュール)がドライ感ある大人の味わいを演出します。

その他かぼちゃムースの中にコーヒーフリュレとガナッシュが入った「ジャック・オー・ランタン(画像D)」など、毎年ご好評いただいているスイーツもラインナップいたします。

(詳細は別ページをご覧ください)

1

ザ・キャピトルホテル 東急

【ハロウィンスイーツ 販売概要】

[販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」B2F
 [販売期間] 2016年10月1日(土)～10月31日(月)
 [販売時間] 月～金 11:00～20:00 / 土・日・祝日 11:00～18:00
 [商品詳細]



チョコかぼちゃ 3,000円 / 高さ・直径9cm <新作>

ミルクシーなホワイトチョコレートと深みのある味わいのビターチョコレートの2種をご用意し、中にはナッツの風味が豊かなブラリネチョコレートを詰めました。



プティ ディアブル 580円 <新作>

カスタードとカシスのクリームをシュー生地に重ね、中には爽やかな甘味が特徴の“マンダリンオレンジ”のゼリーが入ります。



シャポー・ド・ソルシエール 580円 <新作>

苦味の強い“オレンジアメル”を使用したクレームブリュレを、ミルクチョコレートのムースで包み込み仕上げました。アルコールが効いた大人のスイーツです。



ジャック・オー・ランタン 3,000円 / 直径12cm

かぼちゃムースの中にコーヒーフリュレとガナッシュをしのばせました。チャーミングな表情がポイントです。



ミケ 1,300円 / 縦5cm・横14cm・高さ5.5cm

かぼちゃのケーキ、竹炭のケーキ、かぼちゃのコンポートからなるパウンドケーキ。“三毛猫”を連想させる色合いが特徴です。



ハロウィンギモーヴ 1,100円 / 12個入り <新作>

かぼちゃとフロマージュブランのギモーヴ。なめらかな口どけと2層のハーモニーをお楽しみください。



かぼちゃプリン 580円

甘味とほろ苦さのコンビネーションが絶妙な一品。チョコレートの蜘蛛の巣とレモンゼリーをアクセントにあしらったプリンです。



ハロウィンクッキー 350円 / 1枚

ハロウィンのモチーフを可愛らしく描いたアイシングクッキー。パティシエの個性が光ります。



ハロウィンマフィン 300円 / 2個 <新作>

かぼちゃとチョコレートのマフィンをセットにしてご用意します。お手軽なギフトにもおすすめです。

※プティ ディアブル、シャポー・ド・ソルシエールは商品の一部にアルコールを使用しております。

※いずれも数量限定販売となりますので、売切れ次第終了とさせていただきます。 ※表示金額は、消費税が含まれております。

ザ・キャピトルホテル 東急

[お客さまのお問い合わせ]

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 : 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



ペストリーブティック「ORIGAMI」
シェフ パティシエ 安里 哲也

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。



ペストリーブティック「ORIGAMI」

Tel : 03-3503-0208

営業時間 : 月～金 11:00～20:00
土・日・祝日 11:00～18:00

ホテル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ホテルのブレッドをお持ち帰りいただけるペ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。

ザ・キャピトルホテル 東急

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。13室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、540㎡の「鳳凰」をはじめとする5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブ、トリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで、日常から解き放たれた「和らぎ」をお届けする、本質的な和が貫かれた世界に一つだけのホテルです。

3