

ザ・キャピトルホテル 東急  
ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2017

ペストリーブティック「ORIGAMI」  
予約受付開始：2017年10月1日(日)



キングフロスト Ver.2017 (高さ 36cm)

ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人：末吉 孝弘)では、2017年10月1日(日)からペストリーブティック「ORIGAMI」にて「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2017」の予約受付を開始いたします。

今年は「あそびごころ」をテーマに皆さまをお迎えするザ・キャピトルホテル 東急のクリスマス。随所にパティシエの技とこだわり、そしてあそびごころが光る全7種類のケーキを取り揃えました。

毎年ご好評をいただいている「レアチーズ for Christmas」(画像：中央)はトロピカルな夏の味わいをクリスマスと融合させたサプライズ感あふれる装いでご用意いたします。ポップなドット柄は、マンゴー、マンダリンオレンジ、パイナップルのゼリーで表現しており、濃密ながらもさっぱりとした味わいのレアチーズと絶妙なハーモニーを奏でます。

シリーズ6年目となる雪だるま型ケーキ「キングフロスト Ver.2017」(画像：左)は、トナカイに変身して登場いたします。ホワイトチョコレートで作る球体の中にはきめ細やかなスポンジ生地、ホワイトチョコレートムース、国産の苺をふんだんに敷き詰め、四層仕立てにしました。可愛らしいその姿は写真映えも抜群。普段ならサンタクロースを支える存在のトナカイですが、今年のクリスマスはパーティの主役に据えてみてはいかがでしょうか。

(全7種類の詳細は2ページ以降をご覧ください。)



**レアチーズ for Christmas 4,600円 直径15cm**

トロピカルな夏の味わいをクリスマスと融合させたあそびごころ満載のケーキです。ポップなドット柄はマンゴー、マンダリンオレンジ、パイナップルの3種類のゼリーで表現しました。レアチーズはフランス産のクリームチーズを主軸とし、濃密ながらもさっぱりとした味わいに仕上げています。センターにはグロゼイユのクリームと、アクセントにオレンジジャムをしるし、チーズ本来の香りや旨みを引き立たせました。



**キングフロスト Ver.2017 19,500円 高さ36cm 【限定20台】**

雪だるま型ケーキのシリーズ6年目となる今年は、トナカイに変身させてご用意いたします。ホワイトチョコレートで作る球体の中にはきめ細やかなスポンジ生地、ホワイトチョコレートムース、国産の苺をふんだんに敷き詰め四層仕立てにしました。可愛いその姿は写真映えも抜群で、パーティの主役になること間違いなし。ぜひ大人数でお楽しみください。



**ルージュ ノエル 3,000円 直径12cm 【限定30台】**

ビビットな色合いにこだわった、苺とホワイトチョコレートで作るムースケーキです。トップには苺とフランボワーズをまるでジュエリーであるかのように、きらびやかに飾り付けました。爽やかな口当たりのライムクリームをアクセントに、2~3名さまで召しあがっていただける小さなサイズでご用意いたします。



**ノエル ショコラ 4,800円 7.5cm × 17cm**

艶やかな輝きが美しく、グランマニエの香りがほのかに広がる大人のケーキです。一般的にコーヒーフレーバーで作られるクラシカルなケーキを、今回はシェフの遊び心で紅茶フレーバーにアレンジしてご用意いたします。ほろ苦いチョコレートのガナッシュと香り豊かな紅茶クリーム、紅茶シロップをしみ込ませたアーモンド生地から成る絶妙なハーモニーをお楽しみください。



ブッシュ・ド・ノエル 4,800円 7.5cm × 16cm

上品な甘さの和三盆と米粉を使用したもちりとした食感の生地で、シロップ漬けにしたフランス産の栗と生クリームを優しく包み込んだ“モンブラン風”ブッシュ・ド・ノエルです。モンブランクリームには風味が抜群によい愛媛県の中山栗を使用。トップには渋皮つきの栗とマロンクリームが入ったチョコレートをあしらいました。スタイリッシュなデザインにもご注目ください。



クリスマス ショートケーキ 直径 15cm 4,500円 / 直径 18cm 5,500円

きめ細かく弾力のあるスポンジに、香り高い国産の苺をぎっしりと閉じ込めました。使用する北海道産の生クリームは乳風味が強く、なめらかなながらも切れ味のよい口当たりが特徴です。苺とスポンジ、生クリームのバランスが絶妙な、上品な味わいをご堪能いただけます。



シュトーレン 3,950円 8cm × 17cm

生地に練りこまれる数種類のフルーツは風味を引き立たせるため、フルーツにあわせてラム、ブランデー、キルシュに漬け込み熟成させたものを使用しています。焼き上げてからも約4ヶ月間寝かせることにより、焼き立てとは異なる“熟成ならではの”旨みをお楽しみいただけます。

◇ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2017 販売概要

- [販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」B2F
- [ご予約期間] 2017年10月1日(日)～12月23日(土・祝)
- [受付時間] 月～金 11:00～20:00 / 土・日・祝日 11:00～18:00
- [お渡し期間] 2017年12月10日(日)～12月25日(月)

※シュトーレンは12月1日(金)から店頭販売を開始いたします。

※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。

※2017年12月10日(日)～12月22日(金)は、ご予約の方のみの販売とさせていただきます。

※3F ラウンジ「ORIGAMI」のペストリーコーナー、ホテルのオフィシャルホームページでもご予約を承っております。

※表示金額は、消費税が含まれております。

◇シェフパティシエ 安里 哲也プロフィール

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。懐石料理などのお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。

◆ ペストリーブティック「ORIGAMI」

上記のデザートは全て、地下2階の ペストリーブティック「ORIGAMI」で購入が可能です。地下鉄からのアクセス至便なロケーションで、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販売。伝統のバナナブレッドや焼き菓子詰合せなどクリスマス以外のケーキも好評です。

【ザ・キャピトルホテル 東急について】

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&バーおよび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、世界に一つだけのホテルです。

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」

営業時間：平日 11:00～20:00 / 土・日・祝日 11:00～18:00

Tel. 03-3503-0208(ペストリーブティック直通)

<https://www.capitolhoteltokyu.com/ja/restaurant/boutique/index.html>

本件に関するお問い合わせ(報道関係)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当：川邊(かわべ)

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp