

ザ・キャピトルホテル 東急
ペストリーブティック「ORIGAMI」

ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2018

Star Christmas をテーマに全 7 種類をお贈りします

2018 年 10 月 1 日(月)予約受付開始

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、地下 2 階 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 2018」と題して全 7 種類のケーキを取り揃え、2018 年 10 月 1 日(月)から予約受付を開始いたします。

今年のテーマは「Star Christmas」。ホテルの建つこの地がかつて星の見える景勝地であったことにちなみ、皆さまに煌めきのひとときをお贈りいたします。流れ星をあしらった「ルージュ ノエル」、月と太陽のコントラストが美しい「レアチーズ for Christmas」やチャームなパティシエ姿の「キングフロスト」などをはじめとするコレクションより、特別な一品をお選びください。

■ルージュ ノエル 3,500 円 12cm 限定 50 個

美しい赤が目を引き、流れ星をあしらったムースケーキ。苺とホワイトチョコレートのクリーミーなムースに、ほのかに酸味を感じるライムクリームを重ねました。少人数でもお召しあがりやすい小ぶりなサイズでご用意いたします。



■レアチーズ for Christmas 4,600 円 15cm

フランス産のクリームチーズを主軸としたレアチーズケーキと、さっぱりとした味わいのヨーグルトムースを 2 層にして。パッションフルーツとオレンジのコンフィチュールで描く太陽が、チーズ本来の香りや旨みをより一層引き立たせます。



■キングフロスト Ver.2018 20,000 円 約 38cm 限定 20 個

シリーズ 7 年目となる雪だるま型ケーキが今年はクリスマスケーキを作るパティシエ姿で登場。ホワイトチョコレートの球体の中はふんわり優しいスポンジ生地、濃厚なホワイトチョコレートムース、ジューシーな国産の苺をふんだんに敷き詰めました。フォトジェニックで、パーティにもぴったりです。



■ノエルショコラ 4,800 円 17cm×7.5cm

惑星をデザインしたシックな装いのケーキは、ブランデーがほのかに香る大人なテイスト。ほろ苦いチョコレートのガナッシュと香り豊かなほうじ茶のクリーム、シロップをしみ込ませたアーモンド生地が織り成す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 16cm×7.5cm

愛媛県産中山栗とフランス産、2種類のモンブランクリームでデコレートしたリッチなブッシュ・ド・ノエルです。和三盆と米粉を使ったもちりとした食感の生地で、風味豊かなマロンと生クリームを優しく包み込みました。



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

洗練された上品な味わいのショートケーキをラインアップ。きめ細やかでしっとりとしたスポンジ生地に、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風味がよく、なめらかで切れ味のよい口当たりが特長です。



■シュトーレン 4,000 円 17cm×8cm

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やブランデーに漬け込み熟成させました。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”旨みをご堪能いただけます。

※シュトーレンは2018年12月1日(土)から店頭販売を開始いたします。



◇◆ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2018 販売概要◆◇

[販売場所] B2F ペストリーブティック「ORIGAMI」

[予約期間] 2018年10月1日(月)～12月23日(日・祝)

[受付時間] 平日/午前11時～午後8時 土・日・祝日/午前11時～午後6時

[お渡し期間] 2018年12月10日(月)～12月25日(火)

※2018年12月10日(月)～12月21日(金)は、ご予約の方のみの販売とさせていただきます。

※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。

※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

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」

地下鉄からのアクセス至便なロケーションにあるホテルのアンテナショップ。

パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルブレッドをお気軽にお持ち帰りいただけます。

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

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や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。

「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2018」に関するお問い合わせ

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/午前11時～午後8時 土・日・祝日/午前11時～午後6時

Tel. 03-3503-0208(ペストリーブティック直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/38695/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)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 石川・柴田・川邊(かわべ)

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

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