

ペストリーブティック「ORIGAMI」  
**ザ・キャピトル バレンタイン 2019**

今話題のルビーチョコレートを使用したムースケーキが初登場

2019年2月1日(金)～2月14日(木)



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、2019年2月1日(金)から2月14日(木)まで、地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」にて、バレンタインシーズンに幸せなひとときをお届けする全6種類のスイーツを販売いたします。シェフパティシエ 安里 哲也が創り上げる品々は、確かな技術による多彩な味わいと和のテイストを盛り込んだ新鮮なコンビネーションが特長。大切な方への贈りものやご自身へのご褒美にもおすすめです。

バレンタインスイーツシリーズに今話題のルビーチョコレート\*を使用したムースケーキが初登場。ルビーチョコレートとライチを合わせたムースのなかには、ジョcond生地(アーモンドパウダーを加えしっとり仕上げた生地)やライムとマンダリンオレンジのクリーム、フランボワーズのアクセントを効かせた苺のゼリーをしのばせ、なめらかな口あたりとともに爽やかな酸味とチョコレートの優しい甘さをお楽しみいただけます。光沢のある丸みを帯びたフォルムが際立つハート型ケーキのトップには、和の組み紐をイメージしたチョコレートをあしらひスタイリッシュな大人の印象に仕上げました。

また毎年ご好評いただいているボンボンショコラは、ナッツとスパイスを組み合わせた“ナッツとのマリアージュ(5種類)”とフルーツとハーブを織り交ぜた“フルーツとのアルモニー(5種類)”の、個性豊かな2タイプをラインアップ。パティシエこだわりのコラボレーションをぜひご堪能ください。

\*ルビーカカオと呼ばれる、厳選されたカカオ豆から生まれた“ルビーチョコレート”。着色料を一切使わないカカオ由来の鮮やかなピンク色と、ベリーのようなフルーティな酸味が特長です。



■ クールド ルージュ 4,500 円 約 15 cm

2月7日(木)～2月14日(木) 8日間限定販売

ルビーチョコレートとライチのムースを合わせた、光沢のある丸みを帯びたフォルムが特長のムースケーキ。フランス語で「心」を表す「クール(Coeur)」の名称どおり、パティシエが心を込めて創り上げました。特別な方へのプレゼントにぜひ。



■ ボンボンショコラ ～ナッツとのマリアージュ～

1箱5個入り 2,500 円

ナッツとスパイスを組み合わせた和テイストの模様が目を引くボンボンショコラ。ナッツとミルクチョコレートが織り成すまろやかな味わいとスパイスのアクセントが好相性。

アーモンド×ジンジャー / ピスタチオ×オールスパイス  
 クルミ×アニス / マカダミアナッツ×唐辛子  
 ヘーゼルナッツ×シナモン



■ ボンボンショコラ ～フルーツとのアルモニー～

1箱5個入り 2,500 円

フルーツとハーブを織り交ぜたボンボンショコラは、鮮やかな5種類の色合いでラインアップ。果実の上品な甘味とハーブの豊かなアロマが華やぎをお届けします。

りんご×カモミール / ぶどう×ラベンダー  
 ベリー×ローズヒップ / オレンジ×サフラン  
 トロピカルフルーツ×ハイビスカス



■ バレンタインクッキー 1枚 500 円

カカオ 66% のビターチョコレートのリッチな風味と、香り高いアーモンドと発酵バターを使用したコクのあるクッキー生地が絶妙なハーモニーを奏でます。バリエーション豊富なデザインのクッキーは、一つ一つ包装されており、カジュアルなギフトにも最適です。



■ 生チョコレート 1箱4個入り 1,500 円

長い歴史と確かな技術、カカオ豆へのこだわりで定評のあるフランス ヴァローナ社のミルクチョコレートとブラックチョコレートを使用し、カカオの芳醇な香りと濃厚でなめらかな口どけが魅力の生チョコレートです。上質な素材とシェフの技がストレートに伝わる逸品をコーヒーやウィスキーなどのお供にいかがでしょうか。



■ チョコバナナブレッド 1本 1,650円

2月11日(月・祝)～2月14日(木) 4日間限定販売

1963年の“ORIGAMI”創業以来愛され続けているバナナブレッドをバレンタイン期間限定で特別アレンジに。

ほろ苦いチョコレートにバナナの優しい甘さが調和した繊細な味わいは、幅広い世代の皆さまにお楽しみいただけます。

◇◆ザ・キャピトル バレンタイン 2019 販売概要◆◇

[場所] B2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

[期間] 2019年2月1日(金)～2月14日(木)

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

※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。



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 】

14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。

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/41957/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