

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-12-29 (2013・3・1)

季節限定 桜香る上質なスイーツ

～さくらロールケーキ～

パストリーブティック「ORIGAMI」にて販売  
3月20日(水・祝)～4月10日(水)

ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:但馬 英俊)では、2013年3月20日(水・祝)から4月10日(水)の期間限定で、桜の香り豊かなスイーツ「さくらロールケーキ」(1,500円 / 税込み)をパストリーブティック「ORIGAMI」にて販売いたします。

本商品は、和食の料理人としての経験を持つ当ホテル シェフ・パティシエ 安里が、米粉や黒豆などの和の素材を用いて、桜咲く季節の代表的な和菓子「桜餅」をイメージし、ロールケーキに仕上げた安里ならではのスイーツです。生地は、米粉を使用する事でちょっとした桜餅の食感を表現し、桜の濃縮エキスを加えることで、ほのかな桜の香りを添えました。クリームにも桜の濃縮エキスを使用し、香りに加え、開花したばかりの桜を思わせる淡いピンク色に仕立てました。練りこんだ黒豆は丹波産を使用するなど素材にもこだわり、ロールの中心には桜の花びらを練りこんだ桜餡を挟むことで、ゆっくりと広がる桜の香り・上質な味わいを最後の一口まで堪能できる逸品です。

桜の淡く優しい色合い・香り・そして味わいをひとつにした上品なスイーツを、お花見やティータイムといった春麗らかなひととき、また手土産などのギフトにぜひご利用ください。

昨年11月にオープンしたパストリーブティック「ORIGAMI」では、今後も季節のイベントや旬の素材を取り入れた様々なテイクアウト商品を随時販売して参ります。

## 【商品概要】

## ◆さくらロールケーキ

【価格】 1,500円

【販売期間】 2013年3月20日(水・祝)～4月10日(水)

【販売場所】 パストリーブティック「ORIGAMI」

(営業時間 11:00～19:00 / 東急キャピトルタワー B2F)



※表示価格は消費税を含んでおります。

※数量限定で販売いたしますので、売り切れ次第終了とさせていただきます。

〔お客様からのお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急  
パストリーブティック「ORIGAMI」

Tel:03-3503-0208(直通/11:00～19:00)

上記時間外はこちらへご連絡ください

Tel:03-3503-0872

〔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&amp;セールス:前場(ぜんば)

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

### ■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろう和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、パストリーブティック、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109 (ホテル代表)

[www.capitolhoteltokyo.com](http://www.capitolhoteltokyo.com)

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

6番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結



### ■パストリーブティック「ORIGAMI」概要

ホテルが誇る美食の「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上質なホテルブレッドをお持ち帰りいただけるパ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。



### 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、素材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。

