

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-19 (2013・9・20)

**ラウンジ「ORIGAMI」**  
**聖夜を華やかに彩る“クリスマスケーキ”限定販売のご案内**  
**【販売期間】 2013年12月10日(火)～2013年12月25日(水)**  
**【予約受付】～2013年12月23日(月・祝)まで**

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12月10日（火）から2013年12月25日（水）まで、3F ラウンジ「ORIGAMI」パストリーコーナーにてクリスマスケーキ（全6種類 / 3,800円～）を販売いたします。

ご家族やご友人・大切な人と過ごす聖なる日を華やかに彩るクリスマスケーキをご用意いたしました。販売するクリスマスケーキは全6種類、当ホテルが誇るシェフ パティシエ 安里 哲也が笑顔溢れるひと時になるよう願いを込めて丁寧に仕上げました。

クリスマスケーキの定番である「クリスマスショートケーキ」は、口当たり滑らかな生クリーム、きめ細やかなスポンジ、大粒イチゴの3つのハーモニーが絶妙な逸品です。昨年ご好評いただいたモンブラン風「ブッシュ・ド・ノエル」も定番商品として販売いたします。国産の和栗や生地に米粉を使用するなど、和の素材にこだわった優しい味わいの作品です。

そして今年の新作は2品。「アントルメショコラ」は、フランス・ヴァローナのカカオ分64%のチョコレートをナッツやキャラメルと組み合わせ、贅沢な味わいを幾重にも引き立たせたシェフの力作です。グラサージュショコラをかけた美しい光沢を放つこのケーキは、神秘的な聖夜の星空を表現いたしました。

また、ホテル創業50周年を記念し販売している「ザ・キャピトル レアチーズ」も、装い新たにクリスマス仕上げでのご用意いたします。フランス・チーズブランドのコンクールで金賞受賞経験も持つシェフパティシエ渾身の作品を、赤いベリー類でシンプルにデコレーションしました。リピーターの多い「ザ・キャピトル レアチーズ」は11月30日で販売を終了いたしますが、至極の一品を味わうまたとない機会です。

さらに、シェフパティシエ 安里の技の集大成、雪だるま型のスペシャルケーキ「キングフロスト」も昨年に引き続き販売いたします。球体作成や表面だけでなく瞳や鼻の繊細な仕上げなど、持てる全ての技術を駆使して作るこのケーキは、全身を余すところなく美味しくお召し上がりいただけます。ホワイトチョコレートで象った雪だるまの胴には、数種類のベリーでデコレーションしたチョコレートムースケーキを忍ばせました。約40cmとサイズも大きく、お子様を囲んだご家族や、グループで楽しむパーティーにおすすめてです。

そのほか、約1年お酒に漬け込み仕込んだ数種類のドライフルーツをふんだんに使用したクリスマスの伝統的なお菓子「シュトーレン」も販売いたします。

年に一度のクリスマス、大切な人と過ごす聖夜を楽しむには欠かせないクリスマスケーキ、一口頬張れば笑顔が溢れ、聖夜をより鮮やかに彩るザ・キャピトルホテル 東急のクリスマスケーキはいかがでしょう。



## ザ・キャピトルホテル 東急

### 【ザ・キャピトルホテル 東急 オリジナルクリスマスケーキ 2013 概要】

[場所] ラウンジ「ORIGAMI」 パストリーコーナー (3F) (販売時間 10:00~22:00)

[予約受付期間] ~2013年12月23日(月・祝)まで

[販売期間] 2013年12月10日(火)~2013年12月25日(水)まで

※ 料金には消費税が含まれております。

※ 2013年12月10日(火)~2013年12月22日(日)までは、ご予約の方のみの販売とさせていただきます。

※ 各種 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。

### 【オリジナル クリスマスケーキ 2013 紹介】

・クリスマスショートケーキ 15cm 4,200円 / 18cm 5,250円

きめ細やかな弾力のあるスポンジに、国産イチゴをぎっしりとサンドいたしました。極限まで冷やして泡立てた口当たりの良いなめらかな生クリームで美味しさを閉じ込めています。



・ブッシュ・ド・ノエル 4,500円

昨年人気を博した“モンブラン風 ブッシュ・ド・ノエル”。

米粉や和栗など、すべて和の素材にこだわった一品。



・“新作”アントルメショコラ 15cm 4,500円

グラサージュショコラをかけた美しい光沢はまるで鏡のよう。神秘的な聖夜の星空を表現いたしました。フランス・ヴァローナのカカオ分 64%のチョコレートを贅沢に使用することでリッチな味わいを際立たせて、ナッツやキャラメルの組み合わせにより幾重にも増して魅力的なケーキに仕上げました。

・“新作”レアチーズ for Christmas 15cm 4,200円

フランス・チーズブランドのコンクールで金賞受賞経験を持つ安里がホテル創業 50周年を記念して製作した「ザ・キャピトル レアチーズ」をクリスマス用にアレンジしました。クリームチーズを50%以上使用し材料比率も0.1%までこだわった至極の逸品、濃厚な味わいと爽やかな酸味、軽やかな余韻をお楽しみください。

・シュトーレン 3,800円

安里のこだわりが詰まった一品。使用する3種類のフルーツをそれぞれの風味を引き立たすため、別々のお酒に1年漬け込み熟成させ、生地に練り込み焼き上げました。

・キングフロスト Ver.2013 約40cm 18,000円

安里の技の集大成、雪だるまのスペシャルケーキ。ホワイトチョコレートでできた球体の胴の中にもムースケーキを忍ばせており、全てお召し上がりいただくことができます。



〔お客様のお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急

ラウンジ「ORIGAMI」

Tel:03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)

E-Mail: capitol-h.origami@tokyuhotels.co.jp

〔本件に関するお問い合わせ〕

マーケティング：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

2

## ザ・キャピトルホテル 東急

### 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。



### ■ 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、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.capitolhoteltokyu.com](http://www.capitolhoteltokyu.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



### ■ ラウンジ「ORIGAMI」概要

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジです。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら、優雅なひとときをお過ごしいただけます。コーヒー、紅茶、ハーブティー、さらにオリジナルスイーツを豊富にご用意しました。自慢のスイーツは、併設のペストリーコーナーでお求めいただけます。

ザ・キャピトルホテル 東急 3F（LF）

Tel:03-3503-0872

ラウンジ「ORIGAMI」

10:00～22:00（L.O.21:30）

