

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-29 (2014・1・24)

ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズ 第一弾
季節限定！瑞々しく甘い旬の苺を用いた可愛らしい逸品

「苺のロールケーキ」

パストリーブティック「ORIGAMI」にて / 2014年3月31日（月）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、2014年3月31日（月）まで、パストリーブティック「ORIGAMI」（B2F）にて、旬の苺を用いた「苺のロールケーキ」（2,000円 / 税込み）を期間限定で販売いたします。

パストリーブティック「ORIGAMI」では昨年、四季の素材を用いたオリジナルロールケーキを販売したところ、1年を通して人気が高かったため、2014年はシリーズ化いたしまして販売を予定しております。その第一弾は、この季節の旬でありスイーツの王道である“苺”を、もちりとした米粉の生地で包んだ「苺のロールケーキ」です。

この「苺のロールケーキ」は、どこで切っても苺の断面が見えるように、先端とヘタを切り落とした実の厚い部分をふんだんに使用しています。さらに切り落とした甘みの多い先端部分などを荒く刻み、煮詰めて作った自家製ジャムをクリームに練りこむ事で、苺の芳醇な香りと果肉の食感を加えた、苺の味わい豊かなクリームに仕立てました。米粉生地のもちりとした食感とともに、苺の香りが口いっぱいに広がる期間限定の逸品です。ご友人への手土産やティータイムにどうぞ。

またパストリーブティック「ORIGAMI」では、季節の旬な素材を用いた様々なロールケーキの販売を予定しております。2009年「ジャパンケーキショー トップオブパティシエ」優勝など国内外で数々のコンテストで優秀な成績を収めるシェフパティシエ 安里 哲也が、和食の料理人としてスタートしたキャリアを活かし、素材の良さや素朴さ、季節感を引き立たせ作り上げる、キャピトルオリジナルのロールケーキにご注目ください。

【ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズ 第一弾 「苺のロールケーキ」 概要】

- 商品名 「苺のロールケーキ」
- 価格 2,000円
(税込み / 数量限定・無くなり次第終了)
- 販売期間 2014年3月31日（月）まで
- 販売店 パストリーブティック「ORIGAMI」
(東急キャピトルタワー B2F)
- 営業時間 平日 11:00~20:00
土日祝日 11:00~18:00



〔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）
営業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&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