

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-30 (2014・2・7)

ホテルメイドのマシュマロや
 伝統のバナナブレッドのホワイトデーバージョンをお返しに
～ザ・キャピトル ホワイトデースイーツの販売～
 ペストリーブティック「ORIGAMI」にて (3月11日～14日 期間限定)



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11日 (火) から3月14日 (金) までペストリーブティック「ORIGAMI」にて、ホテル伝統のバナナブレッドのバージョンや、彩り鮮やかな5種類のマシュマロなど、ホワイトデー限定のスイーツを販売いたします。

ホワイトデー定番の1つであるマシュマロを、当ホテルのシェフパティシエ 安里 哲也が5種類のフレーバーに仕立て、バリエーション豊かなギフトとしてご用意いたしました。5種類のフレーバーは“サクラ”、“オレンジ”、“カシス”、“パッションフルーツ”、“カラマンシー (みかん科の果物)” で、お好みのフレーバーを2つ選んでいただきセットで販売いたします。可愛らしいフォルムのマシュマロは、フワッとした食感とともに、春らしい“サクラ”や清涼感のある“オレンジ”や“カラマンシー”など、フルーティーな香りが口いっぱいに広がる上品な一品です。お送りしたい相手の好みに合わせて選べるギフトですので、様々なシーンの贈り物にどうぞ。

もう一品の「ホワイトチョコバナナブレッド」は、バレンタインバージョンにアレンジを加えた伝統のバナナブレッドを、今度はホワイトチョコでコーティングしてホワイトデーバージョンに仕立てました。昨年からホワイトデーで販売したところ、こちらもご好評をいただき、今年は限定数を増やしてご用意いたします。コーティングするホワイトチョコのほのかな甘さがアクセントになり、完熟バナナを練りこんだ風味豊かな味わいのバナナブレッドを、より上品なギフトに仕上げました。

そのほかにも、ホテルで焼き上げるフィナンシェとマドレーヌからお好みのもの3種類を詰め合わせする「ホワイトデーアソート」もご用意しております。様々なシーンのギフトにも喜ばれるよう心を込めて作り上げるホテルメイドのホワイトデースイーツをぜひ贈り物にどうぞ。

ペストリーブティック「ORIGAMI」では、季節やシーズンのイベントに合う商品を販売して参ります。

ザ・キャピトルホテル 東急

【ホワイトデー商品概要】

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| ◆ホワイトデー マシュマロ | 1,000 円 (2 種類 / 1 セット) |
| ◆ホワイトチョコバナナブレッド | 1,470 円 |
| ◆ホワイトデー アソート (焼き菓子詰め合わせ) | 840 円 (マドレーヌ・フィナンシェから 3 種類) |

※表示価格は消費税を含んでおります。

※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。

【販売期間・場所】

◇2014年3月11日(火)～2014年3月14日(金)

◇パストリーブティック「ORIGAMI」

(営業時間 11:00～20:00 / 土日祝日 11:00～18:00 / 東急キャピトルタワー B2F)

〔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&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

■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、焼き菓子詰め合せなど、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でできる商品を提案している。

