

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-31 (2014・2・19)

ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズ 第二弾
季節限定 桜香る上品なスイーツ

～ 桜のロールケーキ ～

パストリーブティック「ORIGAMI」にて
3月15日(土)～4月10日(木)

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15日(土)から4月10日(木)の期間限定で、ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズの第二弾として、桜の香り豊かなスイーツ「桜のロールケーキ」(2,000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。

四季の素材を取り入れたオリジナルロールケーキの第二弾は、昨年ご好評いただいた販売したロールケーキにアレンジを加え、今年はさらに春らしく仕上げた一品です。和食の料理人からキャリアをスタートさせたシェフパティシエ 安里ならではの発想で「桜餅」をイメージしています。桜のエキスを加えた香り豊かなクリームに、黒豆と桜の花びらを練りこんだ“桜餡”を忍ばせ、もちりとした米粉の生地でロールすることで、食感と味わいの両方で和のスイーツである「桜餅」を洋のスイーツであるロールケーキで表現しました。全体を覆うようにデコレーションしたクリームは、中にロールしたクリームをベースに、口どけが良くより香りが広がるよう軽く仕立てており、中心に向けて味わいと香りを濃厚にしていくことで、桜そのものをゆっくりと時間をかけて、優雅にご堪能いただけます。桜の味わい・芳醇な香り・淡く優しいピンクの色合いをひとつにしたこの季節ぴったりのスイーツを、お花見の席や春麗かなティータイム、手土産など様々なシーンのギフトとしてぜひどうぞ。

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。四季の素材を取り入れたザ・キャピトル ロールケーキシリーズの第三弾は「抹茶」を予定しております。

◆【商品概要 ザ・キャピトル ロールケーキシリーズ 第二弾 「桜のロールケーキ」】

【価格】 2,000円(4月1日以降 2,057円)
【販売期間】 2014年3月15日(土)～4月10日(木)
【販売場所】 パストリーブティック「ORIGAMI」
【営業時間】 平日 11:00～20:00
土日祝日 11:00～18:00

※表示価格は消費税を含んでおります。

※4月1日以降 販売価格に変更がございます。

※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)
上記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

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.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



■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でできる商品を提案している。

