

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-5 (2014・5・13)

ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズ 第四弾  
王道ロールケーキを丁寧に仕上げました

## ～ フルーツロールケーキ ～

パストリーブティック「ORIGAMI」にて  
2014年6月1日(日)～6月30日(月)

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6月1日(日)から6月30日(月)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四弾として、「フルーツロールケーキ」(2,057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。

シーズン毎に種類を変えて販売するオリジナルロールケーキの第四弾は、様々なフルーツが楽しめるロールケーキの王道「フルーツロールケーキ」をテーマにいたしました。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 安里が丁寧に仕込み作り上げる上質な一品です。

使用するフルーツは数あるフルーツの中から酸味と甘みのバランスを考え、ブラッドオレンジ、キウイ、ドラゴンフルーツ、マンゴー、イチゴの5種類をご用意いたしました。生地はシリーズおなじみの米粉を使用、生クリームも脂肪分にこだわり、しっかりと冷やしてから仕立てなめらかできめ細くなるよう丁寧に仕上げました。また、いずれのフルーツもカットを工夫することで、ロールをどこで切り分けても全てのフルーツが均等に顔を出します。仕上げにホワイトチョコレートをちりばめ、軽い甘さとパリとした食感のアクセントを加えました。軽い口当たりの上品な生クリーム・もちりとした米粉生地の食感と共に、複数のフルーツの酸味と甘みのハーモニーをお楽しみください。

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。ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズの第五弾は「マンゴーロールケーキ」を予定しております。

【ザ・キャピトル オリジナル ロールケーキシリーズ 第四弾】  
「フルーツロールケーキ」

【価格】 2,057円(税込み)  
【販売期間】 2014年6月1日(日)～6月30日(月)  
【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

※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](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



### ■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。

