

ザ・キャピトルホテル 東急

開業 10 周年記念イベント「パティスリー ターブル」

シェフパティシエ 安里哲也のスイーツによる百花繚乱のひとつとき



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では、2020年11月15日(日)に、シェフパティシエ 安里哲也(やすざと てつや)が生み出す芸術的なスイーツの数々が、コース形式で提供される開業10周年記念イベント「パティスリー ターブル」を開催いたします。和の設えをコンセプトとしたスイートルームを会場に、普段はご覧いただけない景色をのぞみながらスイーツをお召しあがりください。さらにスイートルームやクラブラウンジ「The Capitol Lounge SaRyoh」などでも採用している日本屈指のコーヒーブランド“ミカフェート(Mi Cafeto)”とコラボレーションし、スイーツとコーヒーの希少なペアリングにてお飲みものをご用意いたします。

スイーツは開業10周年にちなみ10品で構成。まさに西洋のコース料理を彷彿させる品々は、甘みだけではなく塩気や温冷を巧みに使い分け、全体を通じて丁度良いバランスになるよう緻密に計算されています。また、お客さまの目の前で仕上げることによって職人の繊細な技巧をご覧いただけるライブ感もこのイベントの醍醐味です。加えて、ミカフェートによるコーヒーのペアリングにもこだわり、スイーツに合わせて複数の銘柄をお楽しみいただけます。同社が大切にしているコーヒーの哲学や活動をお聴きいただくトークタイムにもご期待ください。

山王の杜が包み込む都内でも稀有なロケーションで、スイーツとの一日限りの出会いを楽しむ「パティスリーターブル」。木々や空の彩から季節の移ろいを傍らに感じつつ、一期一会の甘露な刹那をご堪能ください。

<提供するコーヒーの一部紹介>

パナマ共和国・コトワ農園の「ドン カトラディショナル(画像:左)」は、丸く優しい口当たりが特長でマーマレードを思わせる風味、アフターに漂うほのかなミルク香をご体感ください。また、グアテマラ共和国・サン セバスティアン農園の「ビジャロボス(画像:右)」は優しい酸味と甘み、ボディの強さが特長的なコーヒーで、アーモンドやキャラメルのような甘みと香ばしさにフルーティーな風味が重なります。



◇◆開業 10 周年記念イベント「パティスリー ターブル」概要◆◇

[開催日] 2020年11月15日(日)

[時間] 開場 午後2時45分/開宴 午後3時/閉宴 午後6時

[会場] スイートルーム

[定員] 8名さま(予約制)

[料金] お1人さま 20,000円(24,200円)

[内容] スイーツコース/お飲みもの(ミカフェートによるペアリング)

[メニュー]

1. コーディアル

アペリティフのようにして供される小さなドリンク。ハーブが香るソーダで口内に爽やかな潤いを。

2. シューグリエール トリュフのガナッシュとガボット

世界三大珍味の黒トリュフを模したチーズの塩気がアクセントのフィンガーシュー。トリュフの香りを移したガナッシュとのコンビネーションが秀逸です。

3. ニュアージュ

フランス語で“雲”という意。その名の通り雲のように儂い食感の奥にアニスの香りとおほんのりとした甘い印象を感じ取ることができ、中に潜ませたフィンガーライムの果肉が楽しい食感を演出します。

4. 赤い果実のコンソメ 薔薇のブランマンジェ

ベリーや薔薇から抽出した赤いスープに可愛らしく浮かぶ薔薇のブランマンジェ。添えられたライチのソルベとともに口に運べば華やかな香りと上品な甘味をご堪能いただけます。

5. 夜明けのハーブティー タピオカとレモン風味のキャビア

食感の良いタピオカとキャビアサイズのレモンのゼリーを沈めた鮮やかな蒼色が印象的なマロウブルーティー。

6. パヴロヴァ エキゾチック

メレンゲで作った小さな器(パヴロヴァ)に、完熟マンゴーの果肉やソース、生クリームなどをあしらい味わいも見た目もトロピカルな一皿。アクセントで使用されたサフランが意外な表情を感じさせます。

7. モンブラン ア マ ファゾン

栗を練りこんだラングドシャに甘みを抑えた生クリームを重ね、さらにマロンクリームで覆ったこのモンブランは、傍らに添えた紫蘇とフランボワーズのソルベとあわせれば、濃厚でありながらさっぱりとした上品な和の甘みを奏でます。

8. お口直し

“お口直し”として提供する一品。直前までの甘味を一度リセットし、後に続くデザートを引き立てます。

9. 洋梨のロースト

メインディッシュのタイミングでテーブルに届けられるこの一皿は、1 時間半以上かけて丁寧にロースト&ブレゼ。フレッシュ由来の瑞々しさがあがりながら、一度にたっぷりの洋梨を使用するため、煮詰められた果汁が濃厚に絡む甘露な仕上がりです。

10. ボンボンショコラ

“無花果&ワイン”と“チェリー&ブランデー”の 2 種類の自家製ボンボンがこのコースの締めくくり。芳醇かつ官能的なアルコールの風味が、召しあがった後も濃厚な余韻として甘く残ります。

※1 名さまより承ります ※広めのダイニングテーブルでの相席形式となります

※写真はイメージです ※食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます

※満席の場合ご予約を承れない場合がございますこと、あらかじめご了承ください

※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします

※カッコ内表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております



安里 哲也 Yasuzato Tetsuya

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。懐石料理などの食後に提供される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。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。



MI CAFETO
Japón

株式会社ミカフェート

世界でも唯一無二のコーヒーハンター José 川島良彰が 2008 年に立ち上げたコーヒー豆の輸入、販売を行う企業。そのコンセプトは「すべてのコーヒーをおいしくする」。樹の選別から栽培、収穫、輸送、焙煎、保管、抽出に至る全ての工程に独自の品質基準を設け、グレード別にトップブランドからカジュアルブランドまで様々なコーヒーを取り扱う。社会環境に配慮したコーヒー栽培や農園管理の指導を行うことで、その国が抱える社会問題(麻薬栽培、失業、貧困など)を解決しつつ品質を高め、さらにそのコーヒーを消費する市場を生み出して持続可能な関係を構築する事を目指している。

◆◇ザ・キャピトルホテル 東急 概要◇◆

ザ・キャピトルホテル 東急は国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ都会の喧騒を忘れる落ち着いた着きを兼ね備えています。

14室のスイートルームを含む全251室の客室は日本の伝統的な建築様式を取り入れ、障子や襖をしつらえた洗練された和モダンな空間。障子や引き戸によって自在に空間を仕切ることのできる独創的な間取りが特長です。メインダイニング 日本料理「水簾」をはじめとするレストラン&バーでは、かつてホテルの建つこの地にあった会員制料亭「星岡茶寮」を主宰した、稀代の美食家 北大路魯山人のその飽くなき食へのこだわり=もてなしの心を継承しながらも、時代を捉える新しい感性を取り入れた多彩なメニューとサービスで皆さまをお迎えいたします。その他 540㎡の「鳳凰」をはじめとする5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブ、スパ&バーバーを完備。世界中から訪れるゲストに洗練された和のたしなみで日常から解き放たれた「和らぎ」をお届けする世界にひとつだけのホテルです。



ザ・キャピトルホテル 東急は2020年10月22日にリニューアルオープンから10年めの節目を迎えます。

今年のテーマは「A Decade of Luxury」。1963年の創業以来この地で脈々と受け継がれるおもてなしの心と、この10年で育ててきた上質なお滞在を今一度お客さまにお伝えするという気持ちを込めています。

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります

[お客さまへのお願い]



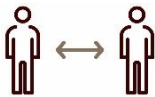
マスクの着用



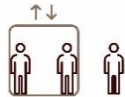
手指の消毒



健康申告書へのご協力



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の人数制限

[ホテルの取り組み]



マスク・フェイスシールドの着用



間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

開業10周年記念イベント「パティスリー ターブル」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザーベーション

受付時間: 午前10時～午後7時

Tel. 03-3503-0109(代表)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/67585/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛にお願いいたします。
ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・伊藤・川邊(かわべ)・柳瀬

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp