

ザ・キャピトルホテル 東急
ペストリーブティック「ORIGAMI」

ハロウインスイーツ セレクション

パティシエの遊び心が詰まった 10 種類のスイーツをラインアップ

2021 年 10 月 1 日(金)～10 月 31 日(日)



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、地下 2 階 ペストリーブティック「ORIGAMI」にて、2021 年 10 月 1 日(金)から 31 日(日)まで「ハロウインスイーツ セレクション」と題しパティシエの遊び心とこだわりが詰まった 10 種類のスイーツと期間限定ブレッドを販売いたします。

ハロウインのキャラクターを象ったハロウインショコラには、例年ご好評いただいているお化けの「ファントム」の他に「ジャック・オー・ランタン」や「スカル」など新しい仲間が加わりました。また、大きな目玉が際立つ「イービルアイ」をはじめ、廃墟脇にひっそりと建つ十字架のお墓をイメージした「クロス」やクモの巣を這わせたグラスデザートなど、個性豊かなラインアップがハロウインのムードを盛り上げます。

インパクトのあるユニークなデザインとは裏腹に、素材のほろ苦い味わいや香り豊かなリキュールをアクセントに効かせた大人の味のスイーツに仕上げています。見て楽しい、味わって美味しい、シェフ渾身のアイテムの数々をぜひご堪能ください。

■ハロウィンショコラ

- A. ジャック・オー・ランタン 1,728 円
- B. ファントム 1,728 円
- C. アーリマン 1,728 円
- D. マミー 1,728 円
- E. スカル 1,728 円

高さ:各約 12cm

毎年人気の「ファントム」や、ハロウィンにはかかせないかぼちゃの「ジャック・オー・ランタン」、ぎょろっとした一つ目とギザギザの歯がチャームポイントの「アーリマン」、包帯の衣擦れの音も聞こえてきそうな「マミー」が勢ぞろい。さらに、大きな鎌を持った死神の「スカル」も仲間入り。ホワイトチョコレートで型取ったモンスターのなかには、アーモンドとマカダミアナッツをキャラメルとチョコレートの二層でコーティングすることで作った、二種類のアマンドショコラが隠されています。モンスターが立つステージはザクザクとした食感が楽しいクランチクッキーでできており隔々までお楽しみいただけるスイーツです。



■ハロウィンクッキー

1 枚 594 円

かぼちゃ型のハロウィンクッキーは今年の新商品。発酵バターを使用したクッキー生地をホワイトチョコレートでコーティングしジャック・オー・ランタンに仕上げています。一つ一つ丁寧に手作業で絵柄を描いているので、異なったキャラクター性がクッキーに宿っています。同じものはないハロウィンクッキーは選ぶのも楽しく、贈り物にもぴったり。お好みの表情のクッキーを探すのも楽しみ方の一つです。



■イービルアイ

756 円

ドキッとしてしまうほどリアルな目がモチーフのムースケーキはシェフ渾身の一品。ビスケットやキャラメルに似た香ばしさやほのかな塩気が魅力のフランス産ブロンドチョコレートをたっぷりを使用しています。ブロンドチョコレートのムースのなかにはジンジャーを効かせた洋梨のゼリーを加え、なめらかな口あたりと瑞々しい味わいを実現しました。



■クロス

756 円

かぼちゃのピューレを練りこんだムースケーキのなかにシナモン風味のクレームブリュレとコーヒー風味のガナッシュをしのばせました。コーヒーの苦味がかぼちゃ本来の上品な甘味をより一層引き立てます。相性抜群の組み合わせをぜひご堪能ください。



■ミミック

756 円

毎年大人気のミミックは大きな口が付いた宝箱のモンスターをイメージしたエクレアです。上下で食感の異なるシュー生地は底になる下半分をメープルシロップに浸し、さらにオーブンで焼き上げています。メープルが香ばしい生地と上品な甘さの生クリームとカスタードクリーム、ホクホクした食感の栗コンポート、爽やかな酸味のフランボワーズのジャムを溢れんばかりにサンドしました。味と食感の変化を宝探しのように楽しみながら食べ進めてみてください。



■スパイダーネット

756 円

カシスリキュールで香りづけしたゼリー、苺とカシスのピューレを合わせたプリンを層にしたグラスデザート。中央にはモンブランクリームが顔を覗かせます。カシスの甘酸っぱさと栗のほっくりした甘さが絶妙なバランスです。フレッシュな苺やフランボワーズ、ブルーベリーとともにクラッシュしたレモンゼリーをあしらった食感のアクセントに。



ハロウィンをモチーフにしたベーカリー商品も提供いたします。

■かぼちゃ食パン

756 円

栗かぼちゃの実を皮付きのままたっぷり生地と練りこみバターをふんだんに使うことで、ふわっと軽い食感に焼き上げました。かぼちゃの旨味が凝縮され、豊かな香りと優しい甘さが口いっぱい広がります。そのままお召しあがりいただくのももちろん、軽くトーストしていただくのもおすすめです。



※表示料金には消費税 8%が含まれております。



シェフパティシエ 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。懐石料理などのお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、素朴でクラシカルななか季節を感じることでできる商品を提案している。



ベーカリーシェフ 杉澤良一 Sugisawa Ryoichi

1971 年 埼玉県生まれ。1992 年よりパン職人としてのキャリアをスタート。18 年間地元埼玉県の有名ベーカリーショップで研鑽を積むなかで、1998 年カリフォルニアレーズン協会主催のコンテストでグランプリ受賞、2003 年同大会鉄人部門駐日代表賞 受賞、また4年に1度開催されるベーカリー・ワールドカップ「クープ・デュ・モンド 2012 年」で国内予選ファイナリストに選出されるなど輝かしい成果を残す。2010 年ザ・キャピトルホテル 東急のオープンに伴い入社。2014 年ベーカリー責任者に就任。旧キャピトル東急ホテル時代より受け継がれる伝統の味を守りながら、日々お客さまに喜んでいただける味を追求している。

◆ペストリーブティック「ORIGAMI」

地下鉄からのアクセス至便なロケーションにあるホテルのアンテナショップ。

パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルブレッドをお気軽にお持ち帰りいただけます。

「ハロウィンスイーツ セレクション」に関するお問い合わせ

B2 階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

営業時間: 平日/午前 11 時～午後 8 時 土・日・祝日/午前 11 時～午後 6 時

Tel. 03-3503-0208(ペストリーブティック直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/78571/index.html>

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。

<営業時間について>

本リリース配信現在、営業時間は下記のように変更しております。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

ペストリーブティック「ORIGAMI」 午前 11 時～午後 6 時

[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



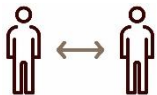
マスク・フェイスシールドの着用



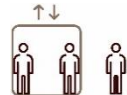
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



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



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

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

14 室のスイートルームを含む全 251 室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、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やトリートメントサロンを完備しています。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放された「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド 2021”にて 5 つ星を獲得しております。

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・水本・伊藤・矢澤

Tel : 03-6206-1576 Fax : 03-3503-0877 Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp