

PR-21-13 (2021/08/24)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

www.capitolhoteltokyu.com

ペストリーブティック「ORIGAMI」

## ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2021

「トラディショナル クリスマス」をテーマに全 6 種類のケーキをご用意

2021 年 10 月 1 日(金)予約受付開始



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「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2021」と題して全 6 種類のケーキを取り揃え、2021 年 10 月 1 日(金)より予約受付を開始いたします。

今年のクリスマスは、ヨーロッパの伝統に倣いご家族や大切な人と心温まるひとときを過ごしていただきたいという想いを込め「トラディショナル クリスマス」をテーマにぬくもり溢れるケーキをご用意いたしました。サンタクロースをイメージした真っ赤なビジュアルが目を引く「ルージュノエル」(限定 100 個)や、厳選した素材を使い丁寧に仕上げた「クリスマス ショートケーキ」をはじめとするラインアップより、特別な聖夜に彩りを添える一品をお選びください。

### ■ルージュノエル

12cm 限定 100 個 4,536 円

赤い果実をふだんに織り込んだムースケーキです。軽やかなダックワーズに爽やかな香りが特長のカラマンシーのクリーム、酸味と甘みのバランスが絶妙な苺とフランボワーズのジュレを重ね、フランス産の赤桃とルビーチョコレートのムースで包みました。雪の結晶を象ったチョコレートの窓の奥には瑞々しい苺が覗きます。



### ■ノエルショコラ

27cm×7cm 5,184 円

大人の味わいが魅力の濃厚なチョコレートケーキです。厳選した数種類のチョコレートをブレンドしたまろやかなムースのなかは、芳ばしいガレットブルトンスショコラを底に敷き、リッチに焼き上げたココアスポンジやラムレーズンのブリュレ、ラム酒が効いたガナッシュを重ねた層が見事に調和。立ち木を模したチョコレートとほろ苦いコーヒークリームで飾り森の中のクリスマスを表現しています。



### ■ブッシュ・ド・ノエル

26cm×6.5 cm 5,184 円

温かな樹木のぬくもりを感じる装いのブッシュ・ド・ノエル。栗の渋皮を練りこんだ生地中央に、風味豊かなバニラクリーム、濃密な和栗のペースト、食感を楽しめるフランス栗のコンポートを使用し、甘美な中山栗のクリームで繊細に仕上げました。のこぎり型チョコレートやきのこに見立てたブロンドチョコレートのクリームで飾ったクリスマスの伝統的なケーキは、栗の多様な風味を味わえます。



### ■レアチーズ for Christmas

15cm 5,184 円

果実の甘酸っぱさと上質なチーズのkokがハーモニーを奏でるレアチーズケーキ。純白のマスカルポーネムースの下には、ライムのクリーム、オレンジとマンゴーのシロップを浸したビスキュイ、なめらかなレアチーズとスフレチーズが重なり、ぐるりと囲うレモン風味のチョコレートとルビーグレープフルーツのゼリーで異なる食感をプラスしています。使用している柑橘を象ったチョコレートのデコレーションが彩りを添えて。



### ■クリスマス ショートケーキ

15cm 4,860 円 / 18cm 5,940 円

考え抜かれたバランスが秀逸な毎年好評のショートケーキです。香り高い国産の苺と風味が良くキレのある北海道産生クリームに合うよう計算し尽くされた、きめ細やかなスポンジ生地が特長。今年はスポンジに苺シロップを染み込ませ、フルーティーに仕上げました。雪のように薄く削ったホワイトチョコレートと、パティシエの熟練の技によるサントノーレという口金で絞った生クリームがエレガントな雰囲気演出します。



### ■シュトーレン

17cm×8cm 4,536 円

ドイツ発祥の伝統的なクリスマス菓子であるシュトーレンをホテル独自の製法でアレンジしました。バニラ風味を効かせた生地、1年以上かけてラム酒やブランデーにじっくり漬け込んだドライフルーツを合わせ、独特の芳香を放つアマレナチェリーを忍ばせアクセントに。焼き上げた後、澄ましバターに浸して香り高い自家製バニラシュガーを纏わせ、粉糖でコーティングしさらに4ヶ月間寝かせました。しっとりと熟成した旨みをご堪能ください。



※シュトーレンは2021年12月1日(水)よりご予約分のお渡し、店頭販売を開始いたします

◇◆ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2021 販売概要◆◇

[販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」 B2 階

[予約期間] 2021 年 10 月 1 日(金)～12 月 20 日(月)

[受付時間] 午前 11 時～午後 6 時

[お渡し日時] 2021 年 12 月 15 日(水)～12 月 25 日(土)

午前 11 時～午後 6 時(12 月 23 日、24 日、25 日は午前 11 時～午後 8 時)

※2021 年 12 月 15 日(水)～12 月 22 日(水)は、ご予約の方のみの販売とさせていただきます

※いずれも数量限定販売となりますので、売切れ次第終了とさせていただきます

※ラウンジ「ORIGAMI」3 階のペストリーコーナー、ホテルのウェブサイトでもご予約を承ります

※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

1971 年大阪府生まれ。1988 年に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、上質で洗練されたデザインの中に季節を感じることでできる商品を提案している。

◆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。

「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2021」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/78982/index.html>

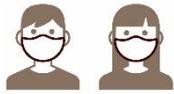
当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります。

<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



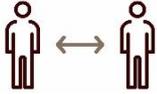
マスク・フェイスシールドの着用



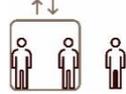
間隔を空けたご案内



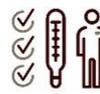
飛沫防止シートの設置



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