

「ザ・キャピトル バレンタイン 2025」

バレンタイン限定、洗練されたボンボンショコラやクッキー缶が一举に登場

2025年2月1日(土)～2月14日(金)



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、2025年2月1日(土)から2月14日(金)まで、バレンタインの特別なひとときを彩るホテルメイドのスイーツを数量限定でご用意します。

新作の「ボンボンショコラ」の繊細な和柄はシェフパティシエによるオリジナルデザイン。フルーツやスパイスの絶妙なハーモニーをビターチョコレートの中に閉じ込め、目にも美しい和柄に仕上げました。また、2種類の味を楽しめる「マスカットレーズンショコラ&抹茶ミュスカディーヌ」は、シンプルなデザインの中に果実の香りと抹茶の美味しさを詰め込んだチョコレート。「チェリーボンボン」は、ブランデーで漬けた大粒のチェリーと濃厚なビターチョコレートが奏でる、深みのある味わい。時間とともに変化する食感の奥深さが、大人のための特別なひとときを演出します。

さらに、カカオの異なる風味を楽しめる7種のクッキーを詰め合わせた「バレンタイン クッキーアソート」や、長年愛され続ける「バナナブレッド」をバレンタイン仕様にアレンジした一品も登場。どれも、贈る人、受け取る人、そして味わう人の心に深く響くよう、丁寧に仕上げられています。

シェフが紡ぎ出す一つひとつのスイーツに込められた想いと極上の味わいをお楽しみください。

「ザ・キャピトル バレンタイン 2025」概要

- 販売場所: ラウンジ「ORIGAMI」3F
- 販売期間: 2025年2月1日(土)～2月14日(金)
- 予約開始日: 2025年1月16日(木)
- 販売時間: 11:00～21:00

※いずれも数量限定販売のため、売切れ次第終了とさせていただきます
※表示料金には消費税8%が含まれております ※写真はすべてイメージです

■ボンボンショコラ

5 個入り 3,780 円

手毬をモチーフにした愛らしいボンボンショコラ。5 種類のフルーツ(林檎、ライム、パイナップル、グレープフルーツ、ベリー)をベースに、絶妙なスパイスのアクセントを加え、それぞれの風味をビターチョコレートで包み込みました。繊細な和柄は、シェフパティシエが一つひとつ丁寧に仕上げたオリジナルデザイン。カカオの深い余韻と果実の鮮やかな酸味が織りなす、贅沢なハーモニーをお楽しみください。



■マスカットレーズンショコラ&抹茶ミユスカディーヌ 4,428 円

約 1 か月間リキュールに漬けた国産マスカットレーズンと、香り高い宇治抹茶のガナッシュをビターチョコレートで包み込みました。口に入れた瞬間、リキュールの深い余韻と抹茶の豊かな香りが広がり、繊細でとろけるような食感が贅沢な味わいを演出します。コーヒーや紅茶はもちろん、緑茶との絶妙なペアリングもお楽しみいただける、まさに至福のひとつです。



■バレンタイン クッキーアソート 4,968 円

バレンタイン限定のクッキー缶には、選りすぐりのカカオを贅沢に使用し、深い味わいと異なる食感を堪能できる 7 種類のクッキーを詰め合わせました。ナッツが香るジャンドゥーヤを包んだ「ラング ド シャ」や、ほろほろ食感のクッキーに和三盆をまぶした「ブルドネージュ」、アールグレイとヘーゼルナッツ風味の「サブレ ポッシュ」はシェフ渾身の新作。大切な方へのギフトとして、また自分へのご褒美としてもぴったりの、格別な味わいをお届けいたします。



■チェリーボンボン

5 個入り 3,240 円

約半年間じっくりとブランデーに漬けた大粒のアメリカンチェリーを、滑らかなフォンダンで包み込み、ビターチョコレートで丁寧にコーティングしました。瑞々しいチェリーと深みのあるブランデーの香りが、濃厚なチョコレートと絶妙に調和し、贅沢な味わいを引き立てます。時間とともに変化する食感の奥行きも魅力的な、大人のための極上スイーツです。



■チョコバナナブレッド

2,700 円

＜販売期間：2月11日～2月14日限定＞

1963年の創業以来、愛され続けている名品「バナナブレッド」を、バレンタイン限定で特別にアレンジしました。ローストナッツを思わせる豊かな香ばしさを纏ったチョコレートと、完熟バナナの甘美な風味が織り成す、贅沢で深みのあるハーモニーをお楽しみいただけます。



お客さまからのご予約・お問い合わせ

ラウンジ「ORIGAMI」3F

Tel. 03-3503-0872 (ORIGAMI 直通/10:00～22:00)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/124765/index.html>



シェフパティシエ 安里哲也 Tetsuya Yasuzato

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歳で洋菓子へ転向し 2000年に名古屋東急ホテル入社。2009年「ジャンキーキショー 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、素朴でクラシカルでありながら、季節を感じることでできる商品を提案している。



シェフブーランジェ 杉澤良一 Ryoichi Sugisawa

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。

【 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、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 2024”にて4年連続5つ星を獲得しております。

本リリースに関するメディアからのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 川井

Tel : 03-6206-1576 E-mail : y.kawai@tokyuhotels.co.jp