

【ザ・キャピトルホテル 東急】
「ORIGAMI」のフルーツパフェで初夏を味わう！
6月限定、選び抜かれたフルーツが織りなす贅沢なデザート体験



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6月1日(日)から6月30日(月)までの期間限定で、初夏を瑞々しく彩る「フルーツパフェ」を、ラウンジ「ORIGAMI」にてご提供いたします。近年、フルーツパフェはその美しさと満足感から再び注目され、幅広い世代に支持が広がっています。ORIGAMI では、選び抜いた素材を贅沢に使用し、上質な一杯に仕立てました。

艶やかなさくらんぼに、濃密な甘みのマンゴー、香り立つメロンやジューシーなキウイ、ブルーベリー、そしてドラゴンフルーツやリンゴまで、厳選されたみずみずしい果実がグラスに彩り豊かに詰め込まれ、贅沢な果実の饗宴を楽しめます。グラスの中で重ねられた素材それぞれが、味わいと食感の多彩なリズムを奏で、まるでオーケストラのように味の調和が広がります。

パフェの構想には、シェフが幼い頃に親しんだ“プリン・ア・ラ・モード”や“フルーツポンチ”の記憶がインスピレーションに。どこか懐かしさを感じさせながらも、洗練された華やかさをまとった一杯は、世代を問わず心をくすぐります。グラスの中には、陽気なトロピカルフルーツをはじめ、いちごのジャムや、白・黒2種のタピオカ、人気の焼き菓子「バナナブレッド」、フルーツのコンポートなど、個性豊かな素材を絶妙なバランスで重ねました。スプーンを進めるたびに変化する味わいや食感の妙が楽しめ、最後の一口まで飽きさせません。

庭園を眺めながら、初夏の陽射しとともにいただく贅沢な一杯。大切な方との語らいに、またご自身へのご褒美に、一口ごとに移ろう味わいの余韻に浸りながら、ゆったりと流れる上質な時間をお楽しみください。

「フルーツパフェ」概要

- 期間：2025 年 6 月 1 日(日)～6 月 30 日(月)
- 場所：ラウンジ「ORIGAMI」(3 階)
- 時間：11:00～22:00 (L.O.21:00)
- 料金：3,542 円
- 予約・お問い合わせ：03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)
- ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/lounge/plan/128530/index.html>

- パフェ構成(下から順に)
 - ・ 苺のジャム
 - ・ 2 種のタピオカ(白・黒)
 - ・ フルーツのコンポート
 - ・ 生クリーム
 - ・ バナナブレッド
 - ・ チョコフレーク
 - ・ バニラアイスクリーム
 - ・ フレッシュフルーツ(8～9 種)

さくらんぼ、マンゴー、メロン、キウイ、ブルーベリー、
ドラゴンフルーツ、バナナ、リンゴなど、厳選したフルーツをふんだんにトッピング
※仕入れ状況によって内容が異なります



ラウンジ「ORIGAMI」

～庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺め、優雅なひとときを～
メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジ。人気のアフタヌーンティーをはじめ、コーヒー、紅茶、ハーブティー、自慢のオリジナルスイーツを豊富にご用意しております。ペストリーコーナーも併設しております。

ザ・キャピトルホテル 東急

都心の利便性と閑静な落ち着きを兼ね備えた、四季の移ろいを感じられる希少な場所に立地。国内外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る「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。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。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 2025」のホテル部門にて、5 年連続 5 つ星を獲得しています。

*表示金額には消費税およびサービス料が含まれております。

*写真はイメージです。

*諸般の事情により、リリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください。

本リリース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 広報担当 川井
Tel: 03-6206-1576(直通) E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp