

【ザ・キャピトルホテル 東急】

手みやげにも最適な夏限定のテイクアウトスイーツを展開
手作りのクッキー缶や季節のロールケーキなどホテルの上質な味わいを

2025 年 7 月 1 日～8 月 31 日 期間限定販売



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)まで期間限定で、夏の味覚をお楽しみいただける、手みやげにも最適なテイクアウトスイーツを販売いたします。

夏のご挨拶や帰省の手みやげ、ご自身へのご褒美にもふさわしい、見た目にも涼やかで上質なスイーツをご用意しました。ホテルメイドならではの丁寧な手仕事と季節感を大切にしたラインアップで、贈る方の心を伝える一品をお届けします。

パティシエが一つひとつ作り上げるクッキー缶には、8 種の多彩な焼き菓子を詰め合わせ、ひと缶でさまざまな味わいと食感をご堪能いただけます。また、季節ごとに表情を変えるロールケーキには、芳醇な甘みのマンゴーと爽やかなシャインマスカットを使用。夏らしい瑞々しさを感じていただける一品に仕上げました。

さらに、多くのお客さまにご好評をいただいた「トリュフナッツ」と「ムラングショコラ」が、このたびセットになって定番商品として登場。黒トリュフが香るナッツのキャラメリゼと、軽やかな口どけのショコラメレンゲを詰め合わせた、異なる余韻をひと箱でお楽しみいただける、夏の贈りものにもふさわしい上質なアソートです。ペアリングとして、ワインや冷えた日本酒との相性も抜群。甘味と塩味、芳醇な香りが織りなす予想外のマリアージュをお楽しみいただけます。

ご自宅でのくつろぎの時間にはもちろん、大切な方へのギフトにも。日常にそっと寄り添う、ザ・キャピトルホテル 東急ならではの洗練された味わいを、この夏ぜひご堪能ください。

【夏のクッキーアソート】

時節の風情を映した、愛らしい芸術品のようなクッキーアソート。パルミエなどのクラシックなフランス菓子に加え、チョコレートでアレンジした沖縄の伝統菓子「ちんすこう」や、夏らしさを演出するトマト&チーズのクラッカーなど、パティシエの遊び心に満ちた 8 種の焼き菓子を詰め合わせました。風味・食感・見た目のすべてにこだわり、一つひとつ丁寧に焼き上げる数量限定の一品です。

【期間】 2025 年 7 月 1 日 (火)～8 月 31 日 (日)

【料金】 4,104 円



【ロールケーキ コレクション】

季節の移ろいとともに楽しむ、華やかなロールケーキ。旬のフルーツの香りや甘みを引き立てるため、果実ごとに自家製のコンフィチュールを仕立てて使用。果実の味わいを際立たせるためのひと工夫が、ホテルメイドならではの上質な仕上がりを生み出しています。スポンジには米粉を用い、しっとりとなめらかな口あたりに。見た目にも涼やかな、夏限定の 2 種をご用意しました。

アップルマンゴーロールケーキ

とろけるような甘みと濃厚な香りが特長のアップルマンゴーを、もっちりとした米粉のスポンジでやさしく包みました。自家製コンフィチュールが果実の芳醇な味わいをさらに引き立て、トロピカルな余韻が広がります。

【期間】 2025 年 7 月 1 日 (火)～7 月 31 日 (木)

【料金】 4,212 円



シャインマスカットロールケーキ

瑞々しいシャインマスカットを贅沢に使用し、粒ごとの食感と爽やかな香りを生かした一品。マスカットリキュールを加えた生クリームと、果実のコンフィチュールが織りなす上品な甘みが、夏のひとときを彩ります。

【期間】 2025 年 8 月 1 日 (金)～8 月 31 日 (日)

【料金】 4,104 円



【トリュフナッツ&ムラングショコラ】

これまで期間限定でご好評をいただいていた 2 種の味わいが、定番商品として新登場。黒トリュフの豊かな香りをまとわせた「トリュフナッツ」は、ほどよい塩味が甘さを引き立て、ワインとの相性も抜群。軽やかな食感が魅力の「ムラングショコラ」は、スイーツ製造時に余る卵白を活用したサステナブルなメレンゲ菓子。ショコラのやさしい甘みとメレンゲの口溶けが上品に広がります。異なる味わいと食感のコントラストが織りなす、大人のための贅沢なひと箱です。

【期間】 2025 年 7 月 1 日 (火)～通年

【料金】 3,780 円



【お客さまからのお問い合わせ】

ペストリーブティック「ORIGAMI」3階

営業時間：11:00～21:00

TEL: 03-3503-0872(直通)



シェフパティシエ 安里 哲也 Tetsuya Yasuzato

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、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ものできる商品を提案している。

※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

※表示金額には消費税8%が含まれます

※写真はすべてイメージです

※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。最新情報はホテルのウェブサイトをご確認ください

【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、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。

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 広報担当 川井

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