

【ザ・キャピトルホテル 東急】
夏季限定「かき氷」メニューが登場。
注目は島根県産“西条柿”を贅沢に使用した新作



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7月1日(火)より、ラウンジ「ORIGAMI」および中国料理「星ヶ岡」にて、夏季限定の「かき氷 2025」を展開いたします。

ラウンジ「ORIGAMI」では、どこか懐かしさを感じさせるレトロな世界観をホテルならではの上品な味わいととも表現。抹茶や小倉白玉といった昔ながらの定番に加え、アールスメロンを半玉贅沢に使用した「ザ・メロンフラッペ」や、マンゴーの果肉・ピューレ・ドライフルーツを重ねた“マンゴーづくし”の一皿など、夏の楽しみを彩る多彩なかき氷をご用意しました。

また、今年の新作として注目いただきたいのが、中国料理「星ヶ岡」の“柿のかき氷”。とろりとした甘みと奥行きある風味が特徴の島根県産「西条柿」を贅沢に使用し、ふんわりとしたスノーアイスと合わせた一品です。かき氷の素材としては新鮮な印象を与える柿を使い、和の果実ならではのやさしい甘みと、みずみずしくとろけるような口あたりが広がります。涼を味わう夏のひとときに、どこか懐かしくも新しい、日本の果実の趣を添えました。

涼をたしなむ、大人の夏。静けさに満ちたひとときとともに、ザ・キャピトルホテル 東急ならではの一品をご堪能ください。

ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/130134/index.html>

【中国料理「星ヶ岡」】

- 提供期間: 2025年7月1日(火)～8月29日(金) 平日限定
- 提供時間: 11:30～14:00(L.O.)／17:30～21:00(L.O.)

柿のかき氷 単品 **2,024円**
 セット **3,162円**(胡麻団子と中国茶付き)

「星ヶ岡」の新作“柿のかき氷”は、最も美味しい時期に収穫し、まるごと凍らせた島根県産「西条柿」を贅沢に使用。とろける果肉の、果実そのものを味わうような濃密で上品な甘みが、綿雪のようにふんわりとした氷と重なり、やさしく広がります。同じく西条柿から仕立てた完熟柿シロップをかければ、素材本来の豊かな風味が一層際立ち、味わいに奥行きが生まれます。ひと匙ごとに変化する食感と風味をお楽しみください。



2階 中国料理「星ヶ岡」

Tel. 03-3503-0871(直通)

中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューを提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみください。

【ラウンジ「ORIGAMI」】

- 提供期間: 2025年7月1日(火)～8月31日(日)
- 提供時間: 11:00～22:00(L.O.21:00)

ザ・メロンフラッペ **5,692円**

芳醇な香りとみずみずしさを誇る国産アールスメロンを贅沢に半玉使用し、その果皮を器に仕立てた、初夏にふさわしい華やかさと清涼感をまとった一品。純氷の上には、自家製バニラアイスとくり抜いた果肉を惜しみなくトッピング。濃厚なアイスが、ジューシーなメロンの甘みを一層引き立てます。メロンシロップを加えながら、最後の一口まで爽やかな余韻をお楽しみいただけます。



マンゴーかき氷 2種のバニラ **4,427円**

フレッシュなマンゴー、ピューレ、ドライフルーツと3種のマンゴーを贅沢に重ねた“マンゴーづくし”のかき氷。ひんやりとした氷に、とろけるマンゴーの果肉、アイスクリームとエスプーマの異なる食感のバニラが溶け合い、濃厚で華やかな味わいに。仕上げに別添えのマンゴーソースをかければ、さらに変化する甘味と香りの豊かなハーモニーが広がります。



宇治金時 2,530 円

抹茶の奥深い香りと、小豆のやさしい甘みが織りなす、夏の涼菓「宇治金時」。芳醇な抹茶ソースと小豆を上と下に重ねた二層仕立てにし、間に自家製バニラアイス、白玉、練乳を忍ばせました。氷がほどけるごとに幾重にも和の味わいが調和し、ほろ苦くも上品な抹茶の風味とすっきりとした余韻を残します。



小倉白玉 2,530 円

素朴ながら、丁寧に仕立てた味わいが光る、昔ながらのかき氷。小豆、練乳、自家製バニラアイスの上に純水を重ね、さらに小豆、練乳、白玉をトッピングしました。澄んだ口あたりの氷と、小豆のやさしい甘み、白玉のもっちりとした食感が調和し、どこか懐かしい一品に仕上がっています。



3階 ラウンジ「ORIGAMI」 Tel 03-3503-0872(直通)

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。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。

- * 表示料金にはサービス料15%・消費税10%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。

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“フォアブス・トラベルガイド 2025”にて5年連続5つ星を獲得しております。

www.capitolhoteltokyu.com

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 Mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp