

ハロウィンを彩る、ザ・キャピトルホテル 東急のユニークなスイーツ。
ジャック・オー・ランタンやファントムなど、見た目も味わいも楽しめる限定スイーツを展開
2025 年 10 月 1 日～10 月 31 日



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 10 月 1 日(水)から 10 月 31 日(金)まで、パティシエの遊び心と感性が光る「ハロウィンスイーツ 2025」を展開いたします。

毎年ご好評をいただくハロウィン限定ケーキは、シェフの独創的な発想をかたちにした印象的なビジュアルが魅力です。今年はホワイトチョコレートで型取ったジャック・オー・ランタンに加え、愛らしい表情の白いおぼけ「ファントム」が登場。そのほか、定番のモンブランを“脳”に見立てた「モンブレイン」、思わず視線を奪われるほどリアルな「イービルアイ」、魔女の釜からおぼけが飛び出す「ウィッチポット」など、一見「まさか」と感じさせるユニークなデザインが揃います。驚きを誘う外見とは裏腹に、それぞれのケーキには洋梨や和栗、コーヒーなど意外性のある素材を組み合わせ、甘みと苦味、酸味が絶妙に調和。見た目と味わいのギャップが、大人も夢中になる“遊び心あふれる美味しさ”を生み出しました。

さらに、秋の味覚を贅沢に楽しめる人気の「かぼちゃパン」もご用意。栗かぼちゃの実を皮付きのまま生地につぶり練りこみ、バターをふんだんに使用してふわっと軽い食感に焼き上げた一品です。

秋の実りと遊び心あふれるスイーツが彩る、心躍るハロウィンのひとときをお愉しみください。

- 販売期間: 2025 年 10 月 1 日(水)～10 月 31 日(金)
- 販売場所: ペストリーブティック「ORIGAMI」3 階
- 営業時間: 11:00～21:00
- お問い合わせ: 03-3503-0872(直通)
- ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/halloween2025/index.html>

**■ ジャック・オー・ランタン／ファントム****各 1,836 円**

ホワイトチョコレートで型取ったおばけの中には、アーモンドとマカダミアナッツをキャラメルとチョコレートの二層でコーティングした、2 種類のアマンドショコラが隠されています。チョコレートの帽子から、土台となるザクザク食感のクランチクッキーまで、さまざまな味わいと食感をお楽しみいただけます。今年は定番のジャック・オー・ランタンに加え、愛らしい表情の白いおばけ「ファントム」も新登場。一つひとつ異なる表情にもご注目ください。

**■ モンブレイン****788 円**

独創的なデザインが目を引くモンブラン。生クリームと栗のコンポートを、芳醇な香りの和栗ペーストで贅沢に包み込みました。シェフの技が光る一品は、その華やかな見た目とは裏腹に、栗本来の上品で奥深い味わいを存分に感じていただけます。土台には甘さを控えたバタークッキーを合わせ、なめらかなクリームとの食感のコントラストも魅力です。

**■ イービルアイ****788 円**

ドキリとするほどリアルなビジュアルが目を引く、シェフの遊び心あふれるムースケーキ。ほのかな塩味がアクセントのブロンドチョコレートの器の中には、洋梨のゼリーやブロンドチョコレートのムース、ガナッシュが層に。さらに苺とフランボワーズのソースを重ね、なめらかな口あたりと果実味あふれる味わいに仕上げました。

**■ ウィッチポット****788 円**

おばけが飛び出す、遊び心あふれるケーキは、魔女の釜をイメージした想像力をかき立てるキュートな仕上がりです。シュトロイゼルクッキーの上に重ねたホワイトチョコレートとバニラムースのやさしい甘みと、グリオットチェリーやカシスcreamの甘酸っぱさが絶妙に調和し、周りにあしらったココナッツや飾りのチョコレートが食感のアクセントを添えます。

**■ トゥーム****788 円**

十字架のチョコレートが印象的なケーキは、西洋の墓地をイメージした幻想的なデザイン。かぼちゃのピューレを練り込んだムースケーキに、シナモン風味のクレームブリュレとコーヒー風味のガナッシュを忍ばせています。ほのかなコーヒーの苦みが、かぼちゃ本来の上品な甘みをより一層引き立てます。



■ かぼちゃパン

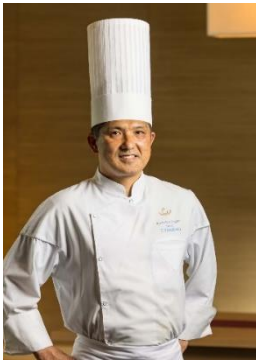
864 円

栗かぼちゃの実を皮ごと贅沢に練りこみ、バターを惜しみなく加えて、ふわっと軽い食感に焼き上げました。ひと口ごとに、かぼちゃ本来の旨味が凝縮した奥行きのある味わいと、やわらかな甘みが広がります。そのままはもちろん、軽くとーストしていただくと、表面の香ばしさと中のふくよかな食感との対比をより一層お楽しみいただけます。



*表示料金には消費税 8%が含まれます

*仕入れの状況によって内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください



シェフパティシエ 安里 哲也 Yasuzato Tetsuya

1971 年 大阪府生まれ。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」に魅せられ 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、第 2 回アジア・ペストリー・チーム・コンテストに日本代表として出場し優勝するなど、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、素朴でクラシカルななか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 Sugisawa Ryoichi

1971 年 埼玉県生まれ。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中で、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 年ベーカリーシェフに就任。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、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き放たれた「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“フォーブス・トラベルガイド”にて 5 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 広報担当 川井

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