

新春を祝う！ザ・キャピトルホテル 東急の縁起スイーツ。
だるまや鏡餅をモチーフにした人気スイーツが今年も登場



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、開運吉兆を象徴する“だるま”や“鏡餅”などお正月らしいモチーフを取り入れ、新しい一年を晴れやかにお迎えいただけるようお願いを込めた縁起スイーツを、2026年1月1日(木・祝)よりご提供いたします。

当ホテルは、日枝神社の杜に寄り添う立地にふさわしく、古来より受け継がれる“和のこころ”を大切にしていまいりました。新しい年の始まりにふさわしく、日本の伝統とパティシエの感性が響き合うスイーツの数々で、穏やかで華やかなひとときをお届けいたします。毎年売り切れ必至の「ガレット・デ・ロワ」のご予約は、12月1日より開始いたします。

ご家族やご友人とご一緒に、新年の集いのひとときをお愉しみください。

<ガレット・デ・ロワ>

ガレット・デ・ロワは、フランス語で“王様のお菓子”を意味する、新年を祝うフランスの伝統菓子。芳醇な香りの国産バターを使ったサクサクのパイ生地にラム酒がほのかに香るアーモンドクリームを詰め、軽やかに焼き上げました。表面の“レイエ”と呼ばれる太陽を模した模様には、生命力や子孫繁栄、五穀豊穡の願いが込められています。シンプルながらもパティシエの技が際立つ逸品です。フェーブをランダムに1つと紙製の王冠をお付けします。



- ・ 期間: 2025年12月30日(火)～2026年1月15日(木) *12月1日(月)より予約受付開始
- ・ 料金: 4,536円
- ・ サイズ: 直径約18cm、高さ約3.5cm

<新春ケーキ「鏡モチ」>

お正月の象徴である「鏡餅」をイメージした、心和むスイーツ。和三盆糖を使ったしっとりとしたスポンジに、柚子風味の餅と抹茶ガナッシュを重ね、甘酒ムースでやさしく包みました。ホワイトチョコレートのグラサージュと、橙に見立てた金柑のコンフィチュールが新年の華やぎを添えます。

- ・ 期間: 2026年1月1日(木・祝)～1月11日(日)
- ・ 料金: 850円
- ・ サイズ: 直径約6.5cm、高さ約7cm



<新春ケーキ「だるま」>

開運吉兆を象徴する“だるま”をモチーフにした新春スイーツ。なめらかでコクのあるレアチーズに、ほのかな酸味のオレンジマーマレードを重ね、キャラメル風味のグラサージュで艶やかに仕上げました。一つひとつ表情の異なる、愛らしい見た目も魅力です。

- ・ 期間: 2026年1月1日(木・祝)～1月11日(日)
- ・ 料金: 850円
- ・ サイズ: 直径約7cm、高さ約2cm



- 販売場所: ペストリーブティック「ORIGAMI」(3F)
- 販売時間: 11:00～21:00
- 予約・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/newyear_cake/index.html

*いずれも数量限定販売のため、売り切れ次第終了とさせていただきます

*画像はすべてイメージです

*上記料金は消費税8%を含みます

*諸般の事情により、リリースの内容に一部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



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、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。

【 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、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド”にて5年連続の5つ星を獲得しています。

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