

【ザ・キャピトルホテル東急】  
バレンタインスイーツが続々登場！  
「和柄ボンボンショコラ」や長年愛され続ける「バナナブレッド」が数量限定で登場



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、2026年2月1日(日)から2月14日(土)まで、4種のバレンタインスイーツを数量限定でご用意いたします。いずれも、パティシエが丹精込めて仕上げたホテルメイドの味わいが、大切な想いに寄り添います。

手毬風「ボンボンショコラ」の繊細な和柄はシェフパティシエによるオリジナルデザイン。フルーツやスパイスの絶妙なハーモニーをビターチョコレートの中に閉じ込め、目にも美しい和柄に仕上げました。「マスカット、ミュースカディース、オレンジット」は、旬の柑橘を丹念に仕込んだ新作オレンジットを加えたアソート。一箱で3つの味わいをお楽しみいただける、まるで大人の宝箱のような一品です。

さらに、カカオの異なる風味を楽しめる8種のクッキーを詰め合わせた「バレンタイン クッキーアソート」や、長年愛され続ける「バナナブレッド」をバレンタイン仕様にアレンジした一品も。技と創意に満ちた美味が、優しい想いと感謝を伝えます。

**「ザ・キャピトル バレンタイン 2026」概要**

- 販売場所: ペストリーブティック「ORIGAMI」(3F)
- 販売期間: 2026年2月1日(日)～2月14日(土)
- 予約開始日: 2026年1月16日(金)
- 販売時間: 11:00～21:00

※いずれも数量限定販売のため、売切れ次第終了とさせていただきます

※表示料金には消費税8%が含まれております ※写真はすべてイメージです

## ■ボンボンショコラ

5 個入り 3,996 円

手毬をモチーフにした愛らしいボンボンショコラ。5 種類のフルーツ（林檎、ライム、パイナップル、グレープフルーツ、ベリー）をベースに、絶妙なスパイスのアクセントを加え、それぞれの風味をビターチョコレートで包み込みました。繊細な和柄は、シェフパティシエが一つひとつ丁寧に仕上げたオリジナルデザイン。カカオの深い余韻と果実の鮮やかな酸味が織りなす、贅沢なハーモニーをお楽しみください。



## ■マスカット、ミスカディーヌ、オレンジット 5,400 円

約 1 か月間リキュールに漬けた国産マスカットレーズンと、香り高い宇治抹茶のガナッシュをビターチョコレートで包み込みました。今年は、紅甘夏を用いた新作のオレンジットを加えた 3 種のアソートに仕立てています。肉厚でほどよい苦みを湛えた紅甘夏の果皮に、ミルクとビターチョコレートをバランスよく纏わせたオレンジットは、みずみずしい香りと上品なほろ苦さが魅力。重層的なショコラと調和し、上品な余韻が広がります。

## ■バレンタイン クッキーアソート

5,076 円

バレンタインのために仕立てた限定クッキー缶には、素材の風味を生かした多彩な味わいを詰め合わせました。アーモンドプラリネを忍ばせたバトンクッキー、ブルターニュ伝統の厚焼きクッキー、カカオ香るサブレ、ピスタチオプラリネのチョコサンド、ハート型のクッキーなど、表情豊かな一品が揃います。大切な方への贈りものはもちろん、優雅なひとときを添える、こだわりの一缶です。



## ■チョコバナナブレッド

2,700 円

<販売期間：2 月 11 日～2 月 14 日 4 日間限定>

1963 年の創業以来、愛され続けている名品「バナナブレッド」を、バレンタイン限定で特別にアレンジしました。ローストナッツを思わせる豊かな香ばしさを纏ったチョコレートと、完熟バナナの甘美な風味が織り成す、贅沢で深みのあるハーモニーをお楽しみいただけます。



**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。



**シェフブーランジェ 杉澤良一 Ryoichi Sugisawa**

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なかで、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 年ベーカリー責任者に就任。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。

**【お客さまからのご予約・お問い合わせ】**

ペストリーブティック「ORIGAMI」(3F)

Tel. 03-3503-0872 (直通／10:00～22:00)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/valentine2026/index.html>

**【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 2025”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 川井

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