



THE
CAPITOL HOTEL
TOKYU
TOKYO

NEWS RELEASE

PR-25-27 (2025/12/23)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

www.capitolhoteltokyu.com

春の訪れを告げる“いちご”を贅沢に使用した
「ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2026」1月15日より開催



フェア詳細は[こちら](https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/strawberry2026/index.html)：

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、豊かな実りの季節にあわせ、旬を迎えた苺のさまざまな表情を味わう「ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2026」を1月15日(木)より順次開催します。

近年、スイーツのみならず料理やカクテルでも“季節の果実を素材として愉しむ”スタイルが広がるなか、当ホテルでは苺の個性を丁寧に引き出したメニューを、各レストランやラウンジにて展開します。

オールデイダイニング「ORIGAMI」では、前菜からメイン、デザートまで苺を巧みに組み合わせた人気のストロベリーコースが今年も登場。ラウンジ「ORIGAMI」では、赤と白のコントラストが美しいストロベリーパフェをはじめ、パティシエの緻密な技が奏でるアフタヌーンティー、「ザ・キャピトル バー」の限定カクテル、手みやげにもうれしいロールケーキなど、旬の香りを存分にご堪能いただける品々を取り揃えました。

さらに、人気のアフタヌーンティーと苺を贅沢に用いた朝食を客室で楽しめる、期間限定のステイプランもご用意。

苺がもつ瑞々しさと奥行きある味わいを、当ホテルならではの多彩なアプローチでお楽しみください。

<レストラン&バー限定メニュー>

【ラウンジ「ORIGAMI」 3F】

ザ・キャピトル アフタヌーンティー

スイーツはもちろん、セイボリーにも苺をあしらった、春の訪れを感じる愛らしいアフタヌーンティーが登場。苺をはじめ、タイベリー、ブルーベリー、シーベリーなど、多彩なベリーの個性を引き出した、ベリー尽くしの華やかなラインアップです。やわらかな春光が差し込む開放的なラウンジで、心ほどけるリュクスなひとときをお過ごしください。



■ 期間: 2026年1月16日(金)~3月31日(火)

※完全予約制。ホテルウェブサイトよりオンラインにて承ります

■ 時間: 14:00~18:00(L.O.)

※ご利用は150分制とさせていただきます

■ 料金:	紅茶セット	9,867円
	グラスシャンパンセット	13,662円
	グラスシャンパンフリーフローセット(90分)	17,457円

ストロベリーパフェ

旬のフレッシュ苺を心ゆくまで味わっていただけるよう、赤と白のコントラストが際立つ一品に仕立てました。グラスの中には、ベリーや苺のソース、生クリームが繊細な層を描き、甘味・酸味・ほのかな塩味が余韻を生むバランスに。トップには、サクサクのパイ生地の上に二種の苺を贅沢に配し、季節の華やぎをそのまま閉じ込めました。ティータイムにも、ディナー後のご褒美パフェとしてもお楽しみいただけます。



■ 期間: 2026年1月15日(木)~3月31日(火)

■ 時間: 11:00~21:30(L.O.)

■ 料金: 3,542円

ジャーマンストロベリーパンケーキ メープルシロップ、バターとともに

「ORIGAMI」のシグネチャーであるジャーマンアップルパンケーキが、期間限定で苺仕立てに。クレープのように薄く、もっちりと焼き上げた生地に、ソテーしたフレッシュ苺をたっぷり添えました。焼きたての生地にバターとメープルシロップをのせると、苺のジューシーな香りが広がり、春らしい軽やかな味わいをお楽しみいただけます。



■ 期間: 2026年1月15日(木)~3月31日(火)

■ 時間: 11:00~21:30(L.O.)

■ 料金: 2,277円

■ お問い合わせ: 03-3503-0872(直通)

【オールディダイニング「ORIGAMI」 3F】

ORIGAMI ストロベリーコース

前菜からメインディッシュ、デザートに至るまで、苺を巧みに取り入れた華やかなコースをご用意いたしました。国産牛フィレ肉のグリルには、苺とノワゼットがふわりと香り立つマデラソースを合わせ、味わいに奥行きを添えたディナーコースを。ランチでは、苺と魚介を組み合わせた彩り豊かなパスタや、ほのかな酸味が引き立つカレーをメインとしたセットをご提供いたします。美味しさはもちろん、苺が持つ意外な一面や新たな魅力に出会える、ORIGAMI ならではの季節限定メニューです。

■ 期間: 2026年2月16日(月)~3月31日(火)

■ 時間: ランチ 11:30~14:30(L.O.) / ディナー 17:00~21:30(L.O.)

■ 料金: ランチセット 5,313円 / ディナーコース 12,650円

■ メニュー内容:

<ランチセット>

- ・ 野菜のケークサレ マスカルポーネに生ハムを添えて
小さな苺のスープとともに
- ・ 苺と海老のスペゲッティ カラスミの香り
または 苺とシーフードの彩りカレーライス
- ・ 小さな苺のパフェ
- ・ コーヒーまたは紅茶



<ディナーコース>

- ・ フォアグラのテリーヌ ガトー仕立て苺の香り
- ・ 苺とお米の冷製スープ バニラ風味のエスプーマ
- ・ 国産牛フィレ肉のグリル ノワゼットの風味 マデラソース
セロリラブと苺のアクセント
- ・ ストロベリーロマノフ
- ・ コーヒーまたは紅茶



【ザ・キャピトル バー 4F】

苺カクテル セレクション

華やぐ冬の夜を彩るカクテルは、甘みの強い国産ブランド苺を用いた「ストロベリーシャンパン」、ワインをベースにカシスを加えた「ストロベリースラッシュクーラー」の2種をご用意。装いも愛らしい、心はずむフルーティな味わいです。

■ 期間: 2026年1月16日(金)~2月28日(土)

■ 時間: 15:00~23:00(L.O.)

■ 料金: 各 3,921円

■ お問い合わせ: 03-3503-0874(バー直通)



(左より)「ストロベリーシャンパン」、「ストロベリースラッシュクーラー」

【ペストリーブティック「ORIGAMI」3F】

苺のロールケーキ

たっぷりの苺を米粉の生地で包み、苺の果肉が入った上品な甘さの生クリームでコーティングしました。ミルキーな甘味とほどよい苺の酸味が軽やかなロールケーキです。

- 期間: 2026年1月15日(木)~2月14(土)
- 時間: 11:00~21:00
- 料金: 1本 3,240円／1ピース 810円
※表示料金は消費税8%を含みます
- お問い合わせ: 03-3503-0872(直通)



<宿泊プラン>

苺のブレックファースト付き宿泊プラン

旬の苺を取り入れたサラダやフレッシュジュース、香ばしく焼き上げたフレンチトーストを、ルームサービスにてお届けいたします。苺の朝食を味わえるのは、客室で過ごす朝だけの特別なひととき。窓一面に広がる都心の景色とともに、瑞々しい苺の香りに包まれながら、穏やかで贅沢な一日のはじまりをお過ごしください。



- 予約期間: ~2026年3月28日(土)
- 宿泊期間: 2026年1月15日(木)~3月31日(火)
- 料金: 1名さま 57,684円~(1室2名利用の場合)
- 内容: ご1泊、ルームサービス限定の苺のブレックファースト

ザ・キャピトル アフタヌーンティー付き宿泊プラン

高い人気を誇る「ORIGAMI」のアフタヌーンティーを、都心を望む窓辺のプライベート空間で。駿河竹千筋細工の伝統美を映したティースタンドに美しく並ぶ季節のスイーツやセイボリーを心ゆくまで堪能できる、客室ならではの特別な時間です。パノラミックな景色とともに、優雅なティータイムをお楽しみください。



- 予約期間: 2026年1月15日(木)~3月28日(土)
- 宿泊期間: 2026年1月15日(木)~3月31日(火)
- 料金: 1名さま 65,527円~(1室2名利用の場合)
- 内容: ご1泊、ルームサービスでのアフタヌーンティー、オールデイダイニング「ORIGAMI」での朝食
- 特典: アーリーチェックイン 14:00 (通常 15:00)
- ご宿泊に関する予約・お問い合わせ: 03-3503-0109(宿泊予約)

※ ご予約はチェックイン日の3日前まで承ります

※ 宿泊プランの表示料金はサービス料15%・消費税10%を含みます。なお、別途、東京都宿泊税が加算されます

※ 料金は宿泊日により異なります

【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 m² 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 2024”にて 4 年連続の 5 つ星を獲得しています。

※ 表示料金はサービス料 15%・消費税 10% を含みます

※ 画像はすべてイメージです

※ 仕入れの状況により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

※ 最新の情報はホテル公式ウェブサイトよりご確認ください

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