

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や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、心ほどけるリユ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、もっちりとした生地に、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)

【オールデイダイニング「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>

- ・ 野菜のケーキサレ 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
- ・ 苺と海老のスパゲッティ 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「ストロベリースプラッシュクーラー」の 2 種をご用意。装いも愛らしい、心はずむフルーティーな味わいです。

- 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」、「ストロベリースプラッシュクーラー」

【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日(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>

苺のブレイ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、穏やかに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イクファースト



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、オールデイドイニング「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㎡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