

【ザ・キャピトルホテル 東急】
「ザ・キャピトル イースター2026」
春を祝う、動物モチーフの愛らしいイースタースイーツを3月20日より期間限定で販売！



ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/easter/index.html>

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3月20日(金・祝)から4月5日(日)までの期間限定で、春の訪れを祝う「イースター」をモチーフにしたテイクアウトスイーツを販売いたします。

2026年のイースターは4月5日。卵やうさぎをモチーフにした愛らしいデザインは、イースターならではの楽しさを表現しています。パティシエの繊細な技と遊び心を込めて仕上げたカラフルなエッグ型ショコラやパステルカラーのクッキーが、春のティータイムを華やかに彩ります。

見た目の可愛らしさはもちろん、素材の持ち味を生かした上品な味わいにもこだわりました。季節のご挨拶や春のギフトにもおすすめの、心弾むイースタースイーツをお楽しみください。

「ザ・キャピトル イースター 2026」販売概要

- 期間: 2026年3月20日(金・祝)～4月5日(日)
- 場所: ペストリーブティック「ORIGAMI」(3階)
- 時間: 11:00～21:00
- 予約・お問い合わせ: 03-3503-0872(ORIGAMI直通)

■ イースターエッグシヨクラ 1個 2,376円

個性豊かな動物たちの表情が愛らしいエッグ型シヨクラ。ホワイトチョコレートで仕立てたカラフルな卵の中には、キャラメリゼしたマカダミアナッツとアーモンドを、さらにチョコレートで包み込んだ、香ばしい味わいのナッツをたっぷり詰めました。バケツに頭を入れている様子をイメージした、動物たちのおしりのユーモラスなデザインもポイント。思わず笑みがこぼれる、遊び心あふれる一品です。



■ イースターエッグクッキー 1枚 604円

香り高いアーモンドとバターを贅沢に使用したクッキー生地、芳醇なホワイトチョコレートまたはブルンドチョコレートを重ねた、2つの味わいをご用意しました。春らしいパステルカラーで彩ったエッグ型のクッキーは、一枚ずつ丁寧に個包装。可愛らしい見た目とやさしい味わいで、季節のご挨拶やプチギフトにもおすすめです。



*いずれも数量限定販売ですので、売切れ次第終了とさせていただきます

*表示金額には消費税8%が含まれております

*写真はイメージです

*諸般の事情により、リリースの内容に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

都心の利便性と閑静な落ち着いた雰囲気を兼ね備えた、四季の移ろいを感じられる希少な場所に立地。国内外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る「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。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。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」のホテル部門にて、6年連続5つ星を獲得しています。 <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/index.html>

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 広報担当 川井

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