

母の日を彩る、息をのむほど美しいフラワースイーツ。

ザ・キャピトルホテル 東急、可憐な飴細工や“お花畑”のようなケーキを期間限定販売



ウェブサイト: [https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/origami\\_mothersday/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/origami_mothersday/index.html)

5月10日(日)の母の日に向けて、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、ペストリーブティック「ORIGAMI」にて、花をモチーフにした華やかなスイーツをご用意いたします。2026年5月1日(金)から5月10日(日)までの期間、数量限定でお楽しみいただけます。繊細な技で仕立てた可憐なケーキは、日頃の感謝をそっと伝える贈りものにふさわしい佇まい。心に残るひとときを彩る、上質なギフトセレクションをお届けいたします。

#### 販売概要

- 販売期間: 2026年5月1日(金)～5月10日(日)
- 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・お問い合わせ: 03-3503-0872(直通)

#### 「メルシーフルール」

一輪のバラが放つ、気高くも可憐な佇まいが印象的な新作。バラの花びらを繊細な飴細工で仕上げ、艶やかな光をまとった優美な姿に仕立てました。手にした瞬間、華やかなバラの香りがふわりと広がります。感謝の気持ちを甘美なキャンディーに重ねた、母の日にふさわしい特別な一品です。

- 料金: 1,728円
- サイズ: 直径約7cm、高さ約5cm



## 「シャン ド フルール」

フランス語で“お花畑”を意味する「シャン ド フルール」は、色とりどりの花びらと小さな動物を模したバタークリームでのレーションが目を引く、パティシエの繊細な技が光る可憐なケーキ。アーモンドの香ばしさが広がる軽やかなダックワーズ生地に、コクのあるクレーム・ムースリヌと国産苺を重ね、軽やかさと奥行きを併せ持つ味わいに仕上げました。愛らしい佇まいに思わず笑顔がこぼれる、ギフトにも最適な一品です。



- 料金: 2,052 円
- サイズ: 直径約 7 cm、高さ 約 5 cm

※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

※表示料金は消費税 8%を含みます

※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、季節を感じることの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、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。世界的に権威ある「フォーブス・トラベルガイド」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