

【ザ・キャピトルホテル 東急】
猛暑を癒す至福のひんやりスイーツ
とろける苺、旬のメロン、島根県産の柿を味わう夏季限定「かき氷」が7月1日より登場



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7月1日(水)より、ラウンジ「ORIGAMI」および中国料理「星ヶ岡」にて、夏季限定の「かき氷 2026」を展開いたします。近年続く厳しい猛暑のなか、ホテルならではの質の高い味わいで涼やかなひとときをお届けする、個性豊かなラインアップをご用意いたしました。

今年は新作メニューとして、ラウンジ「ORIGAMI」に「苺ミルクかき氷」が登場。誰もが親しみを持つ昔ながらの味わいを、洗練された贅沢なデザートとして表現した一皿です。さらに、アールスメロンを半玉贅沢に使用した「ザ・メロンフラッペ」や、抹茶や小倉白玉といった定番まで、夏の楽しみを彩る多彩なかき氷を展開します。

また、昨年大変ご好評をいただいたのが、中国料理「星ヶ岡」の“柿のかき氷”。とろりとした甘みと奥行きある風味が特徴の島根県産「西条柿」を贅沢に使用し、ふんわりとしたスノーアイスと合わせた一品です。かき氷の素材としては新鮮な印象を与える柿を使い、和の果実ならではのやさしい甘みと、みずみずしくとろけるような口あたりが広がります。涼を味わう夏のひとときに、日本の果実の趣を添えました。

涼をたしなむ、大人の夏。静けさに満ちたひとときとともに、ザ・キャピトルホテル 東急ならではの一品をご堪能ください。

なお、このほかにも、4階バーにて夏限定のモヒート、パストリーブティックの期間限定クッキー缶など、猛暑を涼やかに乗り切るサマープロモーションを多数ご用意しております。

<ラウンジ「ORIGAMI」>

- 期間： 2026年7月1日(水) ～ 8月31日(月)
- 時間： 11:00～22:00(L.O.21:30)

【新作】「苺ミルクかき氷」 4,427円

今夏、ORIGAMI がお届けする新たな一皿。苺の濃厚なコンフィチュールとピュレ、フレッシュとドライフルーツの苺を贅沢に使用した“苺づくし”のかき氷。ひんやりとした氷に、とろける苺の果肉、アイスクリームとエスプーマの異なる食感のバニラが溶け合い、華やかな味わいに。仕上げに別添えの練乳と苺ソースをかければ、さらに変化する甘味と香りのハーモニーが広がります。



「ザ・メロンフラッペ」 5,692円

芳醇な香りとみずみずしさを誇る国産アールスメロンを贅沢に半玉使用し、その果皮を器に仕立てた、初夏にふさわしい華やかさと清涼感をまとった一品。純氷の上には、自家製バニラアイスとくり抜いた果肉を惜しみなくトッピング。濃厚なアイスが、ジューシーなメロンの甘みを一層引き立てます。メロンシロップを加えながら、最後の一口まで爽やかな余韻をお楽しみいただけます。



「宇治金時」 2,530円

抹茶の奥深い香りと、小豆のやさしい甘みが織りなす、夏の涼菓「宇治金時」。芳醇な抹茶ソースと小豆を上と下に重ねた二層仕立てにし、間に自家製バニラアイス、白玉、練乳を忍ばせました。氷がほどけるとに幾重にも和の味わいが調和し、ほろ苦くも上品な抹茶の風味とすっきりとした余韻を残します。



「小倉白玉」 2,530円

素朴ながら丁寧に仕立てた味わいが光る、昔ながらのかき氷。小豆、練乳、自家製バニラアイスの上に純氷を重ね、さらに小豆、練乳、白玉をトッピングしました。澄んだ口あたりの氷と、小豆のやさしい甘み、白玉のもっちりとした食感が調和し、どこか懐かしい一品に仕上がっています。



3階 ラウンジ「ORIGAMI」 Tel 03-3503-0872(直通)

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジ。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。

< 中国料理「星ヶ岡」 >

- 期間： 2026年7月1日(水) ～ 8月31日(月) 平日限定
- 時間： 11:30～14:00(L.O.) 17:30～21:00(L.O.)

「柿のかき氷」

単品 2,024 円 / セット 4,048 円 (胡麻団子と中国茶付き)

昨年大変ご好評をいただいた“柿のかき氷”が今夏も登場いたします。最も美味しい時期に収穫し、まるごと凍らせた島根県産「西条柿」を贅沢に使用。とろける果肉の、果実そのものを味わうような濃密で上品な甘みが、綿雪のようにふんわりとした氷と重なりやさしく広がります。同じく西条柿から仕立てた完熟柿シロップをかければ、素材本来の豊かな風味が一層際立ち、味わいに奥行きが生まれます。ひと匙ごとに変化する食感と風味をお楽しみください。



2 階 中国料理「星ヶ岡」 Tel. 03-3503-0871 (直通)

中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューを提供する「星ヶ岡」。高級食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみください。

- * 表示料金にはサービス料15%・消費税10%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

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、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放された「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”にて6年連続5つ星を獲得しております。

www.capitolhoteltokyu.com

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 広報担当 川井

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