

ハロウィンのひとときを贅沢に。ザ・キャピトルホテル 東急、パティシエ渾身の大人の遊び心をくすぐる
 独創的なスイーツコレクションを発表
 ～趣向を凝らしたモンブランから初登場の「ハロウィンクッキー」まで、秋を彩る全 7 種～



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 10 月 1 日(木)から 10 月 31 日(土)まで、ペストリーブティック「ORIGAMI」にて、パティシエの技と洒落なアイディアが光る「Halloween Sweets 2026」を展開いたします。

大人の好奇心を刺激する、芸術的なスイーツの数々。脳みそを模した独創的なデザインの「モンブレイン」をはじめ、魔女の釜からおばけが飛び出すキュートな「ウィッチポット」、視線を奪うひとつ目が印象的な「イービルアイ」など、パティシエ渾身のコレクションをご用意いたしました。ユーモラスで洗練された見た目の内側には、厳選された素材による香り高いムースや甘酸っぱい果実のアクセント、ザクザクとしたナッツクランチを忍ばせ、複雑で奥行きのある美味しさを追求しています。

さらに、今年新たに加わるかぼちゃ型の「ハロウィンクッキー」や、毎年好評を博している「かぼちゃパン」もラインアップ。確かな技術が仕立てる見た目の驚きと本格的な味わいが調和する、贅沢なハロウィンのひとときをお楽しみください。

【商品ラインアップ】視線を奪うユニークなデザインと本格的な味わいが調和するハロウィンスイーツ

■ アーリマン／マミー

各 1,890 円

今年はぎょろっとしたひとつ目とギザギザの歯がチャームポイントの「アーリマン」、包帯の衣擦れの音も聞こえてきそうな「マミー」が新たに登場。ホワイトチョコレートで型取ったキュートなモンスターの中には、アーモンドとマカダミアナッツをキャラメルとチョコレートの二層でコーティングした、2 種類のアマンドショコラが隠されています。おばけの顔から土台のクランチチョコまで、多彩な味わいを楽しめる一品です。





■ モンブレイン

788 円

脳みそを模した独創的なデザインが目を引く、さつまいものモンブレイン。生クリーム、さつまいものコンポート、キャラメルブリュレを、濃厚なさつまいもペーストで贅沢に包み込みました。インパクトのある見た目とは対照的に、ひと口ごとに広がるのは素材本来の上品で奥深い味わい。土台には甘さを控えたバタークッキーを合わせ、なめらかなクリームとの食感のコントラストもお楽しみいただけます。

■ ウィッチハット

788 円

今年の新作。オレンジが香るクレームブリュレと、口溶けのよいガナッシュを、ミルクチョコレートのもースで包み込みました。ココア生地と柑橘系リキュールが味わいに奥行きを添え、オレンジの豊かな風味とともに、鼻から抜ける爽やかな香りをお楽しみいただけます。



■ ハロウィンクッキー

604 円

今年の新作として登場する、ジャック・オー・ランタンモチーフのクッキー。バター香るリッチな生地をホワイトチョコレートでコーティングし、手作業で表情を描きました。一つとして同じものがないユニークな表情から、お好みの表情を選ぶ楽しさも魅力的な、ハロウィンの贈り物にぴったりの焼き菓子です。

■ イービルアイ

788 円

ひとつ目が印象的な、ドキリとするほどリアルでシェフの遊び心あふれるムースケーキ。ほのかな塩味をアクセントにしたブロンドチョコレートの器に、洋梨のゼリー、ブロンドチョコレートのムース、ガナッシュを重ねました。さらに苺とフランボワーズのソースを忍ばせ、なめらかな口あたりと豊かな果実味が広がる一品に仕上げました。



■ ウィッチポット

788 円

魔女の釜からおばけが飛び出すキュートなケーキ。シュトロイゼルを土台に、マスカルポーネムースのやさしい甘み、マロンコンポートとカシススクリームの甘酸っぱさが絶妙に調和。まわりにあしらったココナッツやチョコレートの飾りが、味わいと食感に楽しいアクセントを添えます。



■ かぼちゃパン

864 円

栗かぼちゃの実を皮ごと贅沢に練りこみ、バターを惜しみなく加えて、ふわっと軽い食感に焼き上げました。ひと口ごとに、かぼちゃ本来の旨味が凝縮した奥行きのある味わいと、やわらかな甘みが広がります。そのままはもちろん、軽くトーストしていただくと、表面の香ばしさと中のふくよかな食感との対比をより一層お楽しみいただけます。

- 販売期間： 2026 年 10 月 1 日 (木)～10 月 31 日 (土)
- 販売場所： ペストリーブティック「ORIGAMI」3 階
- 営業時間： 11:00～21:00
- ご予約・お問い合わせ： 03-3503-0872(直通)
- ウェブサイト： <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/halloween2026/index.html>

* 表示料金には消費税 8%が含まれます

* 仕入れの状況によって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



シェフパティシエ 安里 哲也 Yasuzato Tetsuya

1971 年 大阪府生まれ。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」に魅せられ 25 歳で洋菓子へ転向。2000 年に名古屋東急ホテル入社後は、2009 年「ジャパンケーキショー トップオブパティシエ」優勝、第 2 回アジア・ペストリー・チーム・コンテストに日本代表として出場し優勝するなど、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、素朴でクラシカルななか

に季節を感じることでできる商品を提案している。



シェフブーランジェ 杉澤 良一 Sugisawa Ryoichi

1971 年 埼玉県生まれ。1992 年よりパン職人としてのキャリアをスタート。18 年間地元埼玉県の有名ベーカリーショップで研鑽を積む中で、1998 年カリフォルニアブーゼン協会主催のコンテストでグランプリ受賞、2003 年同大会鉄人部門駐日代表賞 受賞、また 4 年に 1 度開催されるベーカリー・ワールドカップ「クープ・デュ・モンド 2012 年」で国内予選ファイナリストに選出されるなど輝かしい成果を残す。2010 年ザ・キャピトルホテル 東急のオープンに伴い入社。2014 年ベーカリーシェフに就任。旧キャピトル東急ホテル時代より受け継がれる伝統の味を守りながら、日々お客さまに喜んでいただける味を追求している。

【 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、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“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。

<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 広報担当 川井

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