THE CAPITOL HOTEL TOKYU

TOKYO

NEWS RELEASE

PR-26-18 (2026/11/19)
ザ・キャピトルホテル　東急
100-0014　東京都千代田区永田町 2-10-3
www.capitolhoteltokyu.com

【ザ・キャピトルホテル　東急】
“いちご尽くし”の美食体験「ストロベリーセレクション　2027」1 月 15 日スタート
ランチセットからパフェ、カクテルまで、いちごの多彩な美味しさを堪能



フェア詳細はこちら：　https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/feature/159014/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、旬を迎えた苺のさまざまな表情を味わう「ストロベリーセレクション　2027」を 2027 年 1 月 15 日（金）より順次開催します。

デザートとしてはもちろん、お料理やカクテルとしても豊かな魅力を見せる“いちご”。当ホテルでは、春の訪れを告げる苺の美味しさをより深く、そして自由に味わっていただきたいという想いから、各レストランやバー、ペストリーブティックにいたるまで、多彩なメニューをご用意いたしました。

赤と白の美しいコントラストが際立つパフェやアフタヌーンティーをはじめ、料理と苺の意外なマリアージュを堪能するコース料理、夜を彩る限定カクテル、さらには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登場します。

シェフやパティシエたちの緻密な手仕事によって引き出された、苺の奥深い味わいと新しい美味しさに出会うひとときをお届けします。旬の果実がもつ瑞々しさと芳醇な香りを、当ホテルならではの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い、春の息吹を感じさせる愛らしいアフタヌーンティー。苺をはじめベリオレット、グリオット、フランボワーズなど、多彩な果実が織りなす華やかなレイヤードをお楽しみいただけます。やわらかな陽光が差し込む開放的な空間で、心躍るティータイムをご堪能ください。

- 期間： 2027 年 1 月 16 日（土）～3 月 31 日（水）
  ※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



ストロベリーパフェ

瑞々しい完熟苺を心ゆくまで堪能できる、期間限定のパフェ。グラスの中にはベリーや苺のソース、濃厚なピスタチオクリームを重ね、甘味・酸味・ほのかな塩味が絶妙なバランスで広がります。トップにはサクサクのパイ生地とフレッシュな苺を飾り、季節の華やぎを表現しました。ティータイムにはもちろん、ディナーのあとの締めパフェにもおすすめです。

- 期間： 2027 年 1 月 15 日（金）～3 月 31 日（水）
- 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、もっちりと焼き上げた生地に、ソテーしたフレッシュ苺を添えました。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： 2027 年 1 月 15 日（金）～3 月 31 日（水）
- 時間： 11:00～21:30（L.O.）
- 料金： 2,530 円

- お問い合わせ：03-3503-0872（ORIGAMI 直通）

【オールデイダイニング「ORIGAMI」 3F】

ORIGAMI ストロベリーメニュー

苺の秘めた可能性を巧みに引き出した、華やかなランチセットをご用意いたしました。魚介と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など、新しい苺の味わいに出会う季節限定メニューをお楽しみいただけます。
また、ディナータイムには、香り高いトリュフソースと甘酸っぱい苺が絶妙に調和する「鴨肉と野菜のロースト」をはじめ、苺の奥深い魅力を堪能できる個性豊かなアラカルトメニューをお届けいたします。

■ 期間: 2027 年 2 月 16 日（火）～3 月 31 日（水）
■ 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 アラカルト 1,897 円～

■ メニュー内容:



＜ランチセット＞
- 野菜のケークサレ 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 アラカルト＞
- 苺とお米の冷製スープ バニラ風味のエスプーマ 1,897 円
- 鯛の昆布締めカルパッチョ ストロベリーのアクセント 3,415 円
- フォアグラのポワレ 苺のキャラメリゼとともに 5,313 円
- 鴨肉と野菜のロースト トリュフソース 苺を添えて 5,692 円

■ 予約・お問い合わせ: 03-3503-0872（ORIGAMI 直通）

【ザ・キャピトル バー 4F】

苺カクテル セレクション



華やぐ冬の夜をドラマチックに彩る、大人のための期間限定カクテル。厳選した国産ブランド苺の芳醇な香りを活かした「ストロベリーシャンパン」と、ワインベースにカシスを重ねた「ストロベリースプラッシュクーラー」の 2 種をご用意いたしました。

■ 期間: 2027 年 1 月 16 日（土）～2 月 28 日（日）
■ 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）

【ペストリーブティック「ORIGAMI」 3F】

<u>苺のロールケーキ</u>



たっぷりの苺を米粉の生地で包み、苺の果肉感を残した上品な甘さの生クリームでコーティング。ミルキーなコクと甘酸っぱさが軽やかに広がります。

- 期間: 2027 年 1 月 15 日(金)～2 月 14 日(日)
- 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
- 予約・お問い合わせ: 03-3503-0872(直通)

＜宿泊プラン＞

<u>苺のブレックファースト付き宿泊プラン</u>



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、穏やかで贅沢な一日のはじまりをお過ごしください。

- 予約期間: 2027 年 3 月 27 日(土)まで
- 宿泊期間: 2027 年 1 月 15 日(金)～3 月 30 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ックファースト

<u>ザ・キャピトル アフタヌーンティー付き宿泊プラン</u>



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は、旬を迎えたフレッシュな苺をふんだんに使い、グリオット、フランボワーズといった多彩な果実が織りなす華やかなスイーツやセイボリーが美しく並びます。芳醇な苺の香りに包まれながら心ゆくまで堪能できる、客室ならではの特別な時間。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: 2027 年 1 月 16 日(土)～3 月 27 日(土)
- 宿泊期間: 2027 年 1 月 16 日(土)～3 月 30 日(火)
- 料金: 1 名さま 66,286 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、オールデイダイニング「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)

※ プランの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
※ 法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします
※ 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