

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-09 (2015/08/14)

～ペストリーブティック「ORIGAMI」～
ハロウィン スイーツフェア



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：但馬 英俊）では、2015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「ハロウィン スイーツフェア」を開催いたします。

今年はハロウィンをイメージした商品を7種販売、「ジャック・オー・ランタン」と名づけられた直径12cmのかわいらしくも迫力のあるホールケーキ（画像 a）は、かぼちゃムースの中にコーヒータンとコーヒータンッシュをしのばせ、甘味とほろ苦さのコンビネーションが絶妙な一品です。パウンドケーキの「ミケ」（画像 b）は、かぼちゃ・竹炭のケーキとかぼちゃのコンポートから成り、3色のカラーが「三毛猫」を連想させます。また、フィギュアのような「ハロウィンクッキー」（別ページ画像 f）は気軽に渡せるプレゼントとしてもご利用いただけます。

その他「栗かぼちゃ」の「かぼちゃパイ」（画像 e）、「バターナッツかぼちゃ」は「かぼちゃプリン」（画像 d）と、お菓子のタイプに合わせ使用するかぼちゃの品種も変えています。見た目の楽しさに加え、かぼちゃの素材自体がもつ美味しさも味わっていただけるラインナップで皆さまをお待ちしております。

（詳細は別ページをご覧ください。）

ザ・キャピトルホテル 東急

【ハロウィン スイーツフェア 概要】

【場所】 B1F ペストリーブティック「ORIGAMI」

【販売期間】 2015年10月1日(木)～2015年10月31日(土)
平日 11:00～20:00／土・日・祝日 11:00～18:00

【商品ラインナップ】

- | | |
|-----------------|--------|
| a. ジャック・オー・ランタン | ¥3,000 |
| b. ミケ | ¥1,300 |
| c. かぼちゃモンブラン | ¥580 |
| d. かぼちゃプリン | ¥580 |
| e. かぼちゃパイ | ¥580 |
| f. ハロウィンクッキー | ¥250～ |
| g. ベイクドチーズパンプキン | ¥550 |



※数量限定販売となります為、売切れ次第終了とさせていただきます。
※表示料金には消費税が含まれております。



ペストリーブティック「ORIGAMI」
シェフ パティシエ 安里 哲也

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。
懐石料理などの御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。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中に季節を感じることでできる商品を提案している。

【お客様のお問い合わせ】
ザ・キャピトルホテル 東急
ペストリーブティック「ORIGAMI」
Tel:03-3503-0208(ブティック 直通)

【本件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&セールス：川邊(かわべ)
Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)
E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp



ザ・キャピトルホテル 東急は5周年を迎えます。



キャピトル東急ホテル時代、
お客様への志とした
「Experience the Difference
＝他のホテルではできない経験＝」。
この思いを再び胸に刻み、
いつまでも変わらない大切なこと、
新しさを追求し続けることを重ねつつ、
次の時代へ歩んでまいります。