ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-11(2015/09/07)

～新作を含む全７種をご用意しました～

ザ・キャピトル クリスマスケーキ

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)よりペストリーブティック「ORIGAMI」にて「ザ・キャピトル クリスマスケーキ」の予約受付を開始いたします。

今年は全 7 種のケーキをご用意いたしました。サイズは 12cm から取り揃えており、少人数でのお食事からパーティーシーンまで用途に応じてお楽しみいただけます。

鮮やかな赤が印象的な「ルージュ ノエル」はホテル開業 5 周年を記念して作られた新作です。テーマは“ジュエリーボックス”。ベルベット生地のようなスポンジの上に宝石に見立てたフランボワーズやブルーベリーを飾り付けました。苺とホワイトチョコレートで作るムースの中にはライムクリームをアクセントとして使い、爽やかな口当たりを演出します。

ホテルメイドならではの上質な味わいをご堪能ください。

（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　マーケティング
Tel:03-6206-1576(直通)　Fax:03-6206-1885　〒100-0014　東京都千代田区永田町 2-10-3　www.capitolhoteltokyu.com

【ザ・キャピトル クリスマスケーキ　概要】

開業 5 周年記念 ルージュ ノエル　直径 12cm　3,000 円　［限定 10 個］

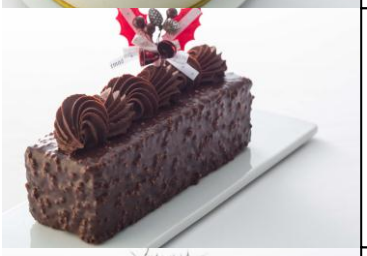
苺とホワイトチョコレートで作る真っ赤なムースケーキの上に、フランボワーズやブルーベリーを宝石に見立て飾り付けました。アクセントのライムクリームが爽やかな口当たりを演出します。ホテル開業 5 周年を記念した本商品は、限定 10 個の販売です。

開業 5 周年記念 キングフロスト Ver.2015　高さ約 40cm　19,500 円　［限定 20 個］

今年で 4 代目となる雪だるまのケーキ。ホテル開業 5 周年を記念してベルボーイの制服を纏った特別な装いでご用意します。ホワイトチョコレートで作る球体の中は色とりどりのムースケーキとなっており、ご家族やグループでのパーティーにもおすすめです。

クリスマス ショートケーキ　直径 15cm　4,500 円 ／ 直径 18cm　5,500 円

きめ細かく弾力のあるスポンジに、国産のイチゴをぎっしり閉じ込めました。極限まで冷して泡立てる生クリームはなめらかで、イチゴの風味と共に上品な味わいをご堪能いただけます。



アントルメショコラ　4,800 円

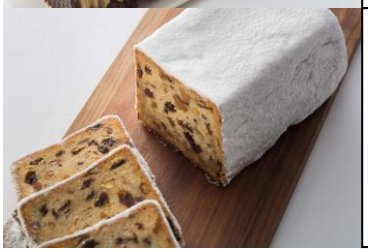
フランス・ヴァローナ社のカカオ分 66%のショコラをたっぷり使用したブランデー香るチョコレートケーキ。アーモンドチョコレートでコーティングし濃厚なガナッシュでデコレーションしました。外側はさっくり、内側はしっとりとした食感をお楽しみいただけます。

レアチーズ for Christmas　直径 15cm　4,600 円

フランスのチーズブランドが主催するコンテストで金賞受賞経験を持つシェフパティシエが手がけるチーズケーキ。レモンを使用することで濃密なレアチーズをさっぱりと仕上げました。クリスマスのリースをイメージしたイチゴ風味のデコレーションを施しています。

ブッシュ・ド・ノエル　4,800 円

和の食材にこだわった“モンブラン風”ブッシュ・ド・ノエル。米粉を使用することにより実現するもっちりとした食感の生地が特徴で、シロップ漬けにした国産の栗をふんだんに使用しています。



シュトーレン　3,950 円

生地に練りこまれる 3 種のフルーツはそれぞれの風味を引き立たせるため、別々のお酒に 1 年漬け込み熟成させたものを使用。一切れずついただく伝統的な食べ方をすると、フルーツの風味が日ごとに変わりクリスマスに近づくにつれて美味しさの変化もお楽しみいただけます。

ザ・キャピトルホテル 東急　マーケティング
Tel:03-6206-1576(直通)　Fax:03-6206-1885　〒100-0014　東京都千代田区永田町 2-10-3　www.capitolhoteltokyu.com

［場所］ B2F　ペストリーブティック「ORIGAMI」

［ご予約期間］ 2015 年 10 月 1 日(木)～12 月 23 日(水・祝)
平日 11:00～20:00／土・日・祝日 11:00～18:00

［お渡し期間］ 2015 年 12 月 10 日(木)～25 日(金)

※各種数量限定販売の為、売切れ次第終了とさせていただきます。
※2015 年 12 月 10 日(木)～12 月 22 日(火)は、ご予約の方のみの販売とさせていただきます。
※3F ラウンジ「ORIGAMI」ペストリーコーナーでもご予約を承っております。
※ホテルのオフィシャルホームページからもご予約いただけます。
※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の後は、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のできる商品を提案している。

【ペストリーブティック「ORIGAMI」概要】
ホテルのアンテナショップとして、パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルのブレッドをお持ち帰りいただけるペストリーブティック「ORIGAMI」。ザ・キャピトルホテル 東急の地下 2 階、地下鉄からのアクセス至便なロケーションで、伝統のバナナブレッドや、焼き菓子詰合せなど、大切な方へのお土産やギフトセットもご用意しております。

〔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。
5th
Experience the Difference
次の未来へ
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を」。
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。