

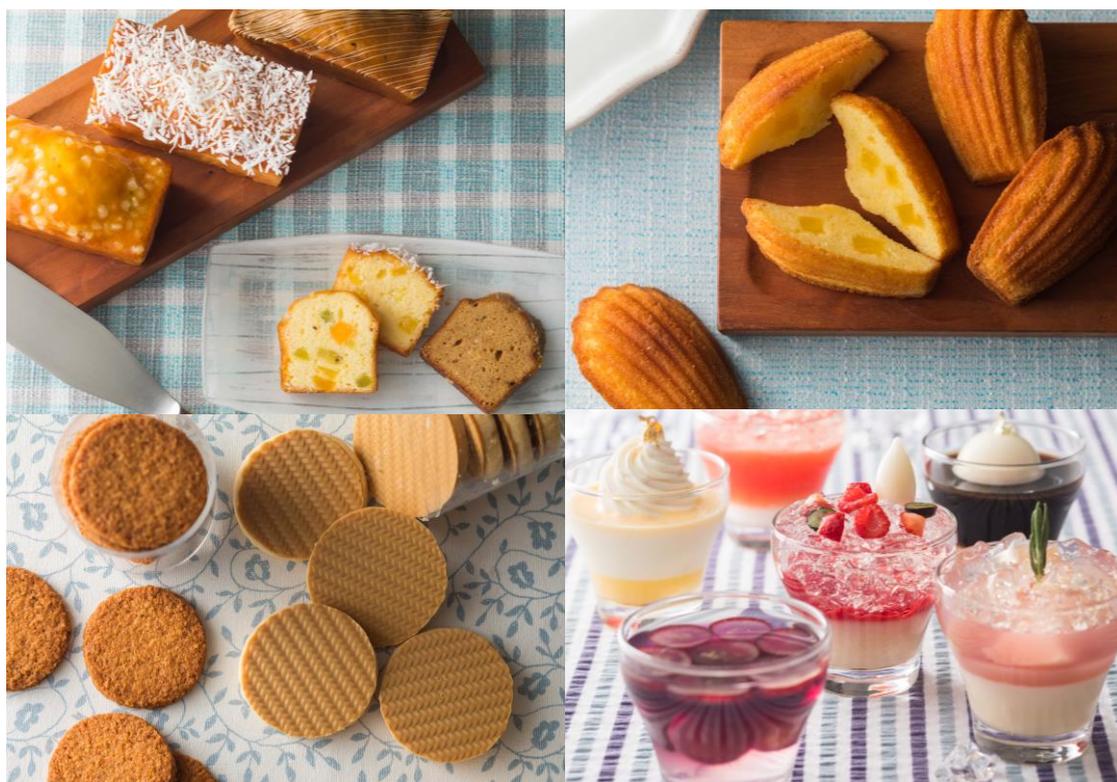
ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-17-05 (2017/06/13)

～夏のフルーツを主役にした限定スイーツ～

夏の贈りもの



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：末吉 孝弘）では、2017年7月1日（土）～8月31日（木）までパストリーブティック「ORIGAMI」にて「夏の贈りもの」と題し、4種類の夏季限定スイーツを販売いたします。

今年の新作は南国テイストの焼き菓子です。

「パウンドケーキ」はトロピカル、パイナップル、黒糖の3種類をラインナップ。マンゴーやパパイヤ、ココナッツなど夏に旬を迎えるフルーツをふんだんに盛り込みました。ギフトボックスに入れてご用意するため帰省の手土産にもぴったりです。

マドレーヌの中にオレンジゼリーを入れて焼き上げた「ジュレマドレーヌ」はフレッシュフルーツのようなみずみずしさが口いっぱい広がる一品。その意外性あふれる組み合わせをぜひお楽しみください。

沖縄名物の「ちんすこう」を洋風にアレンジしたクッキーは、ホワイトチョコレートに香ばしさが加わったフランス・ヴァローナ社のブルンドチョコレートでコーティングをしています。

また毎年ご好評をいただいている清涼感あふれるヴェリーヌ（グラスデザート）は、7月・8月それぞれ3種類ずつ、計6種類をご用意いたします。桃やスイカ、ポップコーンなど様々な味わいを美しい層が重なるスイーツに仕上げました。

一口ごとに食感の変化やなめらかな口どけをお楽しみいただけます。

（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

【夏の贈りもの 概要】

[販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」 B2F

[販売期間] 2017年7月1日(土)～8月31日(木)

[販売時間] 月～金 11:00～20:00／土・日・祝日 11:00～18:00

[商品詳細]



◇パウンドケーキ 各1,300円

サイズ：縦6cm×横12cm×高さ6cm

トロピカル：マンゴー、パパイア、キウイ、メロンをふんだんに使い焼き上げました。パッションフルーツのソースをアクセントに。

パイナップル：ラム酒とココナッツリキュールで香り付けをしたパイナップルを使い、大人のテイストに仕上げました。

黒糖：沖縄県産の黒糖を使用。トップにも黒糖チョコレートを繊細に飾った上質な甘みの一品です。

◇ジュレマドレーヌ 1個250円

マドレーヌの中にオレンジゼリーを入れて焼き上げた「ジュレマドレーヌ」はフレッシュフルーツのようなみずみずしさが口いっぱい広がる一品。熱しても溶けることのないゼリーを使い、その意外性あふれる組み合わせが実現しました。

◇クッキー(ちんすこう) 1箱500円

沖縄県の名物「ちんすこう」を洋風にアレンジした一品。ホワイトチョコレートに香ばしさが加わったフランス・ヴァローナ社のブロンドチョコレートでコーティングをしました。ゲランドの塩をアクセントに焼き上げました。

◇ヴェリーヌ 各650円

〈7月のラインナップ〉

スイカココナッツ：スイカのゼリー、ココナッツソース、レモンゼリーを重ねました。レモンの酸味をアクセントに。

杏仁ライチ：杏仁豆腐、ライチゼリー、杏仁風味のゼリーを重ねました。お好みでアマレットソースをかけて。

葡萄：フレッシュのブドウをふんだんに使ったみずみずしい一品です。

〈8月のラインナップ〉

ポップコーン：コーンのジュレ、ブランマンジェなどを重ねました。

ポップコーンの風味がほのかに香ります。

メルバ：桃のムースにゼリーとコンポートを重ねたまさに桃づくしの一品。

珈琲：コーヒージュレとゼリーを重ね、シナモンのクリームを添えて。



※表示金額は、消費税が含まれております。

ザ・キャピトルホテル 東急

[お客さまのお問い合わせ]

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 : 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



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のできる商品を提案している。



ペストリーブティック「ORIGAMI」

Tel : 03-3503-0208

営業時間 : 月～金 11:00～20:00

土・日・祝日 11:00～18:00

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。

ザ・キャピトルホテル 東急

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。13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、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。