

ザ・キャピトルホテル 東急  
オールデイダイニング / ラウンジ「ORIGAMI」

## ORIGAMI かき氷

2018年7月1日(日)～8月31日(金)



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、2018年7月1日(日)から8月31日(金)まで3階 オールデイダイニング / ラウンジ「ORIGAMI」にて夏にぴったりな全4種類のかき氷をご用意いたします。

新作の「フローズンオレンジ with マンゴー」は、オレンジピューレを調合したものを凍らせた、見た目も鮮やかなオレンジ色のかき氷。トッピングとして、フレッシュのアップルマンゴーを贅沢に使用し、彩りを添えています。食べ進めると自家製バニラアイスが顔を出し、オレンジのさわやかな酸味とバニラの濃厚な甘味のマリアージュをお楽しみいただけます。さらに、お好みで練乳をかけていただくことで、刻々と変化してゆく味わいをご堪能ください。

また、昨年ご好評いただいた「フローズンアフォガード」は、芳醇な香りともろやかな舌触りが自慢の自家製バニラアイスとビターなコーヒーゼリーを忍ばせたかき氷に、チョコレートシロップを合わせたほんのり甘いエスプレッソをかけてお召しあがりいただく一品。コーヒー好きはもちろん、スイーツが苦手な男性のお客さまにもおすすめです。その他、定番の「宇治金時」や「小倉白玉」もラインアップ。夏の暑さも忘れさせる、涼やかで優雅なひとときをお過ごしください。

◇◆ORIGAMI かき氷 概要◆◇

[場 所]	3階 オールデイダイニング/ラウンジ「ORIGAMI」		
[期 間]	2018年7月1日(日)～8月31日(金)		
[時 間]	午前11時～午後11時30分(L.O.)		
[価 格]	フローズンオレンジ with マンゴー	2,000 円	
	フローズンアフォガード	1,900 円	
	宇治金時	1,700 円	
	小倉白玉	1,700 円	



※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。

※表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

◆オールデイダイニング「ORIGAMI」

ご朝食からディナーコースまで、ワールドワイドなお料理ご用意。ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインと共に楽しみいただく本格ディナーはもちろん、旧キャピトル東急ホテル時代から受け継ぎ長い間皆さまにお楽しみいただいている名物メニューなど、バラエティ豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。柔らかな自然光と水庭に面した店内には、開放感のある個室もございます。

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

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。

「ORIGAMI かき氷」のお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング/ラウンジ「ORIGAMI」

営業時間：ダイニング午前6時30分～深夜0時

ラウンジ午前10時～午後10時

Tel. 03-3503-0872(ORIGAMI 直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・川邊(かわべ)・柴田

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp