

ザ・キャピトルホテル 東急  
ペストリーブティック「ORIGAMI」

## ハロウィンスイーツ セレクション

パティシエの遊び心が詰まった 10 種類のスイーツをラインアップ

2019 年 10 月 1 日(火)～31 日(木)



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、地下 2 階 ペストリーブティック「ORIGAMI」にて、2019 年 10 月 1 日(火)から 31 日(木)まで、「ハロウィンスイーツ セレクション」と題し、パティシエの遊び心とこだわりが詰まった 10 種類のスイーツを販売いたします。

例年ご好評いただいているお化けの「ファントム」に、「フランケンシュタイン」や「サイクロプス」など新しい仲間が加わりました。また、ぎょろっとした目玉が際立つ「イービルアイ」をはじめ、廃墟脇にひっそりと建つ十字架のお墓をイメージした「クロス」やクモの巣を這わせたグラスデザートなど個性豊かなケーキをラインアップし、ハロウィンのパーティーシーンを盛り上げます。

インパクトのあるユニークなデザインとは裏腹に、素材のほろ苦い味わいや香り豊かなアルコールをアクセントに効かせた大人味のスイーツに仕上げています。飾って楽しい、味わって美味しい、シェフ渾身のアイテムの数々をぜひご堪能ください。

■A. フランケンシュタイン **Franken Stein** 1,600 円(1,728 円)

■B. ファントム **Phantom** 1,600 円(1,728 円)

■C. サイクロプス **Cyclops** 1,600 円(1,728 円)

毎年ご好評いただいている「ファントム」に新しい仲間が増えました。小説や映画でもお馴染みの怪物「フランケンシュタイン」、ギリシャ神話にも登場する一つ目の巨人「サイクロプス」が初登場。ホワイトチョコレートで型取ったモンスターの中には、チョコレートでコーティングしたアーモンドやマカダミアナッツを詰めました。各約 12cm



■ウィッチハット **Witch Hat** 650 円(702 円)

オレンジアメルを使用したほろ苦く深みのある味わいのクレームブリュレと、口溶けのよいガナッシュをミルクチョコレートのムースで包み込みました。柑橘系リキュールのソミュールをアクセントに効かせ、オレンジの味わいととも鼻から抜ける爽やかな香りをお楽しみいただけます。



■クロス **Cross** 650 円(702 円)

かぼちゃのピューレを練りこんだムースケーキの中に、シナモン風味のクレームブリュレとコーヒー風味のガナッシュをしのばせました。コーヒーの苦味がかぼちゃ本来の上品な甘味をより一層引き立てます。相性抜群の組み合わせをぜひご堪能ください。



■イービルアイ **Evil Eye** 650 円(702 円)

ぎょろっとしたリアルな目のモチーフが際立つムースケーキ。ビスケットやキャラメルのような香ばしさとほのかな塩気が魅力のフランス産ブロンドチョコレートをたっぷりと使用しています。ブロンドチョコレートのムースの中には洋梨のゼリーを加え、なめらかな口あたりと瑞々しい味わいを実現しました。



■スパイダーネット **Spider Net** 650 円(702 円)

カシスリキュールで香りづけしたゼリー、苺とカシスのピューレを合わせたプリンを層にしたグラスデザート。中央にはモンブランクリームが顔を覗かせます。甘酸っぱいカシスとほっくり甘い栗が絶妙なバランスです。フレッシュな苺やフランボワーズ、ブルーベリーとともにクラッシュしたレモンゼリーをあしらひ、食感のアクセントに。



### ■ミミック Mimic

650 円 (702 円)

モンスターの大きな口を思わせるエクレア。上品な甘さの生クリームと木の香りを感じるメイプルクリームを合わせた秋にぴったりの濃厚なクリームを溢れんばかりにサンドしました。ホクホクした食感の栗のコンポート、バラの風味をつけた爽やかな酸味のフランボワーズのジャムとともに楽しみください。



### ■ハロウィンクッキー Halloween Cookie 1 枚 500 円 (540 円)

コウモリやジャック・オー・ランタンなど6種類のラインアップが楽しいアイシングクッキー。生地には発酵バターを使用し、豊かな風味とバニラの香りが口いっぱいに広がります。



### ■ミケ マドレーヌ Mike Madeleine 3 個 1,100 円 (1,188 円)

三毛猫を連想させる色合いのマドレーヌ。生地にはかぼちゃと竹炭を練りこみ、しっとりと焼き上げました。

ハロウィンをモチーフにしたベーカリー商品も提供いたします。

### ■かぼちゃ食パン Pumpkin Bread 600 円 (648 円)

かぼちゃのペーストと皮付きのかぼちゃをたっぷり生地と練りこみ焼き上げました。かぼちゃの旨味が凝縮され、豊かな香りが口いっぱいに広がります。そのままお召し上がりいただくのももちろん、軽くトーストしていただくのもおすすめです。



※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」

地下鉄からのアクセス至便なロケーションにあるホテルのアンテナショップ。

パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルブレッドをお気軽にお持ち帰りいただけます。

#### 【 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 m<sup>2</sup>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。

「ハロウィンスイーツ セレクション」に関するお問い合わせ

B2 階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

営業時間:平日/午前 11 時～午後 8 時 土・日・祝日/午前 11 時～午後 6 時

Tel. 03-3503-0208(ペストリーブティック直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/50306/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・柴田・川邊(かわべ)

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

Mail : [capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp](mailto:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp)