

ペストリーブティック「ORIGAMI」

## ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2020

「Phoenix Winter」をクリスマスのテーマに全 6 種類のケーキをご用意

2020 年 10 月 1 日(木)予約受付開始

*A Decade of Luxury*



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「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2020」と題して全 6 種類のケーキを取り揃え、2020 年 10 月 1 日(木)より予約受付を開始いたします。

今年のクリスマスのテーマは「Phoenix Winter(フェニックス ウィンター)」。今秋迎える開業 10 周年を記念し、ホテルのロゴである鳳凰(=フェニックス)をモチーフに、皆さまに煌めきのひとときをお贈りいたします。鳳凰の羽をイメージしたルビーチョコレート我真っ赤なケーキへ優美にあしらった「ルージュ ノエル」や、ご家族で賑やかに楽しみいただけるリース型の「ブッシュ・ド・ノエル」をはじめとするラインアップより、特別な一品をお選びください。

### ■ルージュ ノエル

12cm 限定 80 個 4,000 円(4,320 円)

軽やかな口どけの苺とルビーチョコレートのムースケーキです。底にピスタチオのダックワーズを、中に苺のジュレとライムクリームを忍ばせました。上面には瑞々しい苺とフランボワーズを飾り、鳳凰の羽からインスピレーションを受けた優雅に曲線を描くチョコレートを添えています。少人数でもお召しあがりやすい小ぶりなサイズをご用意いたします。



■ノエルショコラ **17cm×7.5cm 4,800円(5,184円)**

幾重にも重なる美しい層が魅力のチョコレートケーキ。今年はブランデー香るチャイ風味のシロップを含ませたアーモンド生地とクリーム、カルダモンやクローブ、シナモンなどスパイスのガナッシュを重ね、口に運ぶとチャイを飲んだかのような大人好みの味わいとなるよう仕立てました。鳳凰が聖夜を羽ばたくゴールドの流線をあしらい洗練された佇まいに。



■ブッシュ・ド・ノエル **18cm 4,800円(5,184円)**

大粒の栗とチョコレートの葉を飾った切り株をリース型にデザインしたブッシュ・ド・ノエル。栗の皮を練りこんだ米粉の生地の中に、甘さ控えめの生クリームと丸ごとの栗がゴロゴロと隠れています。愛媛県産中山栗を使ったリッチなテイストのマロンクリームで包み込み、サイドにはブロンドチョコレートと砕いたアーモンドを食感のアクセントに添えました。



■レアチーズ for Christmas **27cm×7cm 4,800円(5,184円)**

果実味溢れる柑橘系のフルーツと濃厚なチーズのマリアージュをご堪能いただける一品。グレープフルーツのシロップに漬けたビスキュイの上に、マスカルポーネムースとクリームチーズを重ね、トップにはフロマージュブランのクリームを絞りました。和柄の雪の結晶を纏ったスタイリッシュなケーキは、ホームパーティにもおすすめです。



■クリスマス ショートケーキ

**15cm 4,500円(4,860円) / 18cm 5,500円(5,940円)**

クラシックで上品な味わいのショートケーキです。きめ細やかでしっとりとしたスポンジ生地に、香り高い国産の苺をぎっしりと閉じ込めました。使用する北海道産の生クリームは風味が豊かで、なめらかながら切れ味のよい口当たりが特長。パティシエの熟練の技によるサントノーレという口金で絞った生クリームが一層エレガントな雰囲気を演出します。



■シュトーレン **17cm×8cm 4,000円(4,320円)**

約1年かけてじっくり丁寧に仕込むシュトーレン。香辛料は使わずバニラの風味を効かせた生地とラムやブランデーに漬け込んだフルーツを合わせ長期間熟成させました。焼き上げてから約4ヶ月間寝かせることで旨味が増し、まるやかな仕上がりに。クリスマス当日を心待ちに味わいの変化をお楽しみください。



※シュトーレンは2020年12月1日(火)から店頭販売を開始いたします

◇◆ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2020 販売概要◆◇

[販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」 B2 階

[予約期間] 2020 年 10 月 1 日(木)～12 月 23 日(水)

[受付時間] 午前 11 時～午後 6 時

[お渡し日時] 2020 年 12 月 7 日(月)～12 月 25 日(金)

午前 11 時～午後 6 時(12 月 23 日、24 日、25 日は午前 11 時～午後 8 時)

※2020 年 12 月 7 日(月)～12 月 21 日(月)は、ご予約の方のみの販売とさせていただきます。

※いずれも数量限定販売となりますので、売切れ次第終了とさせていただきます

※ラウンジ「ORIGAMI」3 階のペストリーコーナー、ホテルのウェブサイトでもご予約を承ります

※表示料金には消費税 8%が含まれております



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。懐石料理などのお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、上質で洗練されたデザインの中に季節を感じることでできる商品を提案している。

◆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 概要◆◇

ザ・キャピトルホテル 東急は国会議事堂前駅・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。

14 室のスイートルームを含む全 251 室の客室は日本の伝統的な建築様式を取り入れ、障子や襖をしつらえた洗練された和モダンな空間。障子や引き戸によって自在に空間を仕切ることのできる独創的な間取りが特長です。

メインダイニング 日本料理「水簾」をはじめとするレストラン&バーでは、かつてホテルの建つこの地にあった会員制料亭「星岡茶寮」を主宰した、稀代の美食家 北大路魯山人のその飽くなき食へのこだわり=もてなしの心を継承しながらも、時代を捉える新しい感性を取り入れた多彩なメニューとサービスで皆さまをお迎えいたします。その他 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、スパ&バーバーを完備。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ひとつだけのホテルです。

ザ・キャピトルホテル 東急は 2020 年 10 月 22 日にリニューアルオープンから 10 年めの節目を迎えます。

今年のテーマは「A Decade of Luxury」。1963 年の創業以来この地で脈々と受け継がれるおもてなしの心と、この 10 年で育んできた上質なご滞在を今一度お客さまにお伝えするという気持ちを込めています。

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります。

[ お客さまへのお願い ]



マスクの着用



手指の消毒



健康申告書へのご協力



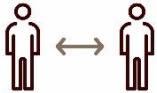
マスク・フェイスシールドの着用



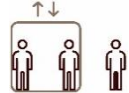
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の人数制限



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2020」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 ペストリーブティック「ORIGAMI」

営業時間: 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/67410/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)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・伊藤・川邊(かわべ)・柳瀬

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

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