

ザ・キャピトルホテル 東急

ザ・キャピトル バレンタイン 2021

雅な手毬のチョコレートなど全 5 種類のスイーツ&宿泊プランが登場

2021年2月1日(月)~2月14日(日)



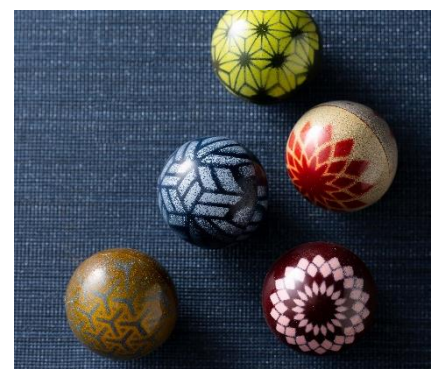
ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では、2021年2月1日(月)から2月14日(日)まで、地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」にてバレンタインシーズンを彩る全5種類のスイーツを販売。また、期間限定の宿泊プランもご用意いたします。

今年は雅な和柄に包まれた手毬のチョコレートが新登場。そのほか、ブランデー漬けにしたアメリカンチェリーを使ったボンボンショコラや彩り豊かなマンディアンをはじめとするアイテムが並びます。さらに、ご滞在の客室にてチョコレートやサプライズ装飾を揃える宿泊プランをラインアップ。大切な方への心を込めた贈りものや、ご自身へのご褒美に、特別な体験をお選びください。

■手毬ショコラ

1箱5個入り 3,000円(3,240円)

手毬をイメージした愛らしいボンボンショコラ。5種類のフルーツ(ベルガモット、林檎、無花果、グレープフルーツ、ブラックベリー)をベースにそれぞれスパイスや茶葉、ワインなどを組み合わせ、ビターチョコレートでできた球体の中で味わいを6層に重ねました。繊細な和柄はパティシエによるオリジナルデザイン。一つ一つ丁寧に色付けをして仕上げます。カカオの芳ばしさの中に感じるフルーツの風味はまたひとしおです。



■チェリーボンボン

1箱5個入り 2,000円(2,160円)

どこか懐かしさを感じさせる味わいのボンボンショコラです。ブランデーに漬けたアメリカンチェリーにフォンダン(砂糖を再結晶させた糖液)を纏わせビターチョコレートでコーティング。熟成することにお酒と糖液が果実に浸透し、果肉の瑞々しさと芳醇なブランデーを閉じ込めます。チェリーの酸味とチョコレートの甘味のマリアージュをご堪能ください。



■マンディアン

1枚 700円(756円)

マンディアンとは、薄く伸ばしたチョコレート生地の上に、ナッツやドライフルーツをトッピングしたもの。4種類(ビター、ルビー、ミルク、ブロンド)のチョコレートをベースに、アーモンドやヘーゼルナッツ、くるみ、ピスタチオ、パパイヤ、キウイ、クランベリー、オレンジピールを華やかに並べました。手軽なギフトとしてもおすすめです。



■生チョコレート

1箱4個入り 1,500円(1,620円)

フランス ヴァローナ社のミルクチョコレートとブラックチョコレートを使用した生チョコレート。カカオの香りと、口にした瞬間から溶け出す甘味が心地よく広がります。また、ワインやウイスキーなどとも相性抜群。シンプルだからこそパティシエの技が如実に表れる逸品を、ぜひお楽しみください。

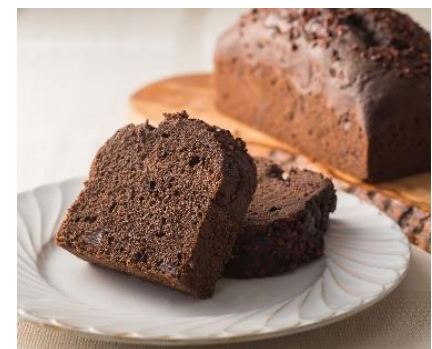


■チョコバナナブレッド

1本 2,000円(2,160円)

2月11日(木・祝)～2月14日(日) 4日間限定販売

1963年の“ORIGAMI”創業以来愛され続けているバナナブレッドをバレンタインの期間限定アレンジをご用意。完熟バナナを2本使用したきめ細やかな優しい甘さの生地に、ほろ苦いチョコレートが加わりリッチなハーモニーを奏でます。



◆◆ザ・キャピトル バレンタイン 2021 販売概要◆◆

- [販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」地下2階
- [販売期間] 2021年2月1日(月)～2月14日(日)
- [販売時間] 午前11時～午後5時

※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

※写真はイメージです

※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 Tetsuya Yasuzato

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、素朴でクラシカルななかに季節を感じることでできる商品を提案している。



ベーカリーシェフ 杉澤 良一 Ryoichi Sugisawa

1971年 埼玉県生まれ。1992年よりパン職人としてのキャリアをスタート。18年間地元埼玉県の有名ベーカリーショップで研鑽を積むなかで、1998年カリフォルニアレーズン協会主催のコンテストでグランプリ受賞、2003年同大会鉄人部門駐日代表賞 受賞、また4年に1度開催されるベーカリー・ワールドカップ「クープ・デュ・モンド 2012年」で国内予選ファイナリストに選出されるなど輝かしい成果を残す。2010年ザ・キャピトルホテル 東急のオープンに伴い入社。2014年ベーカリー責任者に就任。旧キャピトル東急ホテル時代より受け継がれる伝統の味を守りながら、日々お客さまに喜んでいただける味を追求している。

◆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。

地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

営業時間：午前11時～午後5時(12月7日より) Tel. 03-3503-0208(直通)

※現在は営業を休止しております。一部メニューはオールデイダイニング「ORIGAMI」(11:00～)にて提供しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/70362/index.html>

◇◆ザ・キャピトル バレンタインステイ 販売概要◆◇



バルーンアートで彩られた客室にて、バレンタインの特別なひとときをお過ごしください。シェフパティシエ渾身の新作「手毬ショコラ」と、相性のよい華やかな香りのシャンパンをお部屋にお届け。煌めく夜景をのぞみながら、プライベートな空間でおこもりステイを満喫していただけます。

[宿泊期間] 2021年2月1日(月)～14日(日)

[予約受付開始] 2020年12月15日(火)

[ルームタイプ] デラックス キング / ハリウッドツイン(ともに44.8㎡)

[料金] お1人さま料金(2名さま1室利用の場合) 51,000円～

[プラン内容] ご宿泊 / ご朝食 / バルーンアート装飾 / 手毬ショコラ(1室につき1箱) / シャンパン ハーフボトル(ヴァーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット 375ml)

※ご宿泊日の3日前までにご予約ください ※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

「ザ・キャピトル バレンタインステイ」に関するお問い合わせ
 ザ・キャピトルホテル 東急 宿泊予約
 Tel. 03-3503-0109(代表)
<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/stay/plan/index.html>

【 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㎡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。

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



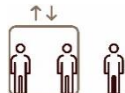
手指の消毒



健康申告書へのご協力



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

[ホテルの取り組み]



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



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

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