

ザ・キャピトルホテル 東急  
春のスイーツコレクション 2021

ホワイトデーやエイプリルフール、イースターに彩りを  
2021年3月1日(月)より販売開始



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3月1日(月)から、春の陽気にぴったりのスイーツを取り揃え皆さまをお迎えいたします。昨年リニューアルし好評をいただいている「ザ・キャピトルアフタヌーンティー」も4月1日(木)から春らしい鮮やかなビジュアルと味わいに。イースターは、カラフルなエッグ型のショコラとクッキーで春の訪れをお祝いします。桜が咲く頃には和テイストのロールケーキや、エイプリルフールに楽しむ苺を贅沢にあしらった「ポワソン・ダブリル」を今年もラインアップ。見た目にも楽しいスイーツは華やかなおうち時間を演出します。

◇3階 ラウンジ「ORIGAMI」

ザ・キャピトル アフタヌーンティー

[期 間]通年(季節によりメニューが変わります)

本メニューの提供期間:2021年4月1日(木)～6月30日(水)

[時 間]午後2時～午後6時(L.O.)

紅茶セット	5,500円(6,957円)
グラスシャンパンセット	7,000円(8,855円)
グラスシャンパンフリーフローセット(90分)	10,000円(12,650円)



春のアフタヌーンティーは、お花と抹茶をテーマに彩り豊かなセイボリー&スイーツが登場します。季節のフルーツや野菜を使用したセイボリーは春の味覚を存分に。お花やてんとう虫をイメージしたスイーツはフォトジェニックな見た目でもうらかな季節をお楽しみいただけます。

◆ラウンジ「ORIGAMI」

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジ。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。

3階 ラウンジ「ORIGAMI」  
営業時間：午前10時～午後10時  
Tel. 03-3503-0872(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/lounge/plan/66909/index.html>

◇地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

ザ・キャピトル イースター 2021

[期間]2021年3月21日(日)～4月4日(日)

■イースターエッグショコラ 1個 1,800円(1,944円)  
さまざまな花をあしらった色とりどりのイースターエッグは、ホワイトやミルク、ブロンドの味わいが異なるチョコレートで作られています。エッグの中にはキャラメリゼしたチョコレートでコーティングしたマカミアナッツとアーモンドをしのばせました。ペストリーシェフこだわりのスイーツが心温まる春をお届けします。



■イースターエッグクッキー 1枚 550円(594円)  
香り高いアーモンドと発酵バターを使用したコクのあるクッキー生地にもミルク風味豊かなホワイトチョコレートを重ね、リッチな味わいにまとめました。バリエーション豊富なデザインのクッキーは一つ一つ包装されており、カジュアルなギフトにも最適です。  
※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  
※カッコ内の表示金額は、消費税8%が含まれております



ザ・キャピトル ホワイトデー 2021

[期間]2021年3月1日(月)～3月14日(日)

■マカロン 1箱5個入り 1,700円(1,836円)  
和のデザインをあしらった5種類のマカロン。相性の良い数種類のフルーツとハーブを、クリームとコンフィチュールに仕立て、サンドしました。  
※写真はイメージです



■ギモーヴ 1箱20個入り 1,400円(1,512円)  
数種類の柑橘フレーバーをお楽しみいただけるジューシーなギモーヴは空気をたっぷり含ませふんわりと仕上げました。1箱で多彩な味をお楽しみいただけます。

■ラズベリーチョコ バナナブレッド 1本 2,000円(2,160円)  
 [期間]2021年3月11日(木)～14日(日)<4日間限定販売>  
 毎年ホワイトデーの時期限定のアレンジを加え提供する人気のバナナブレッドに、ラズベリーチョコレートを織り込みました。生地の中で溶けたチョコレートはまるでジャムのように瑞々しく、バナナの甘みとラズベリーの甘酸っぱさのマリアージュが特長です。



■ポワソン・ダブリル 約15cm 3,500円(3,780円)  
 [期間]2021年4月1日(木)～7日(水)<7日間限定販売・要予約>  
 魚を象った「ポワソン・ダブリル」は、エイプリルフールに楽しむケーキです。土台となるパイ生地には国産バターやフランス産の小麦を使用。通常のパイ生地は生地をバターで包むのに対し、リッチな味わいながら軽やかな食感に焼きあげるため、バターを生地で包む“フィクタージュ・アンヴェルセ”という折り方を採用しました。口溶けの良いパイの上にはピスタチオとアーモンドのクリーム、フランボワーズコンフィチュール、カスタードクリームを層にして重ね、最後に鱗に見立てた苺を贅沢に飾り立てました。



■桜のロールケーキ 2,400円(2,592円)  
 [期間]2021年3月16日(火)～4月14日(水)  
 季節の食材を主役にしたロールケーキのシリーズ。桜が見頃を迎える時期にあわせ、桜餅をイメージした和テイストのロールケーキをご用意。桜風味の生クリーム、桜の花びらを練りこんだ桜餡黒豆をもっちりとした米粉のスポンジ生地でふんわり包みました。



◆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: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(直通)

ザ・キャピトル イースター 2021

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/59883/index.html>

ザ・キャピトル ホワイトデー 2021

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/59882/index.html>

ポワソン・ダブリル

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/59881/index.html>

桜のロールケーキ

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/44384/index.html>

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。

<営業時間について>

本リリース配信現在、営業時間は下記のように変更しております。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

ラウンジ「ORIGAMI」	午前 10 時～午後 8 時(L.O. 午後 7 時 30 分) ※アルコールの提供は午後 7 時までとさせていただきます
ペストリーブティック「ORIGAMI」	営業休止 ※ラウンジ「ORIGAMI」3F(LF)にて午前 11 時より一部商品を販売しております

<各種予防対策について>

[ お客さまへのお願い ]



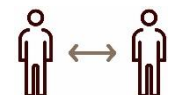
マスクの着用



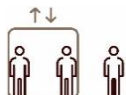
手指の消毒



健康申告書へのご協力

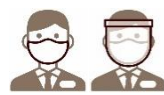


ソーシャルディスタンス



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

**【 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。

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・伊藤・水本

Tel: 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877 Mail: capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp