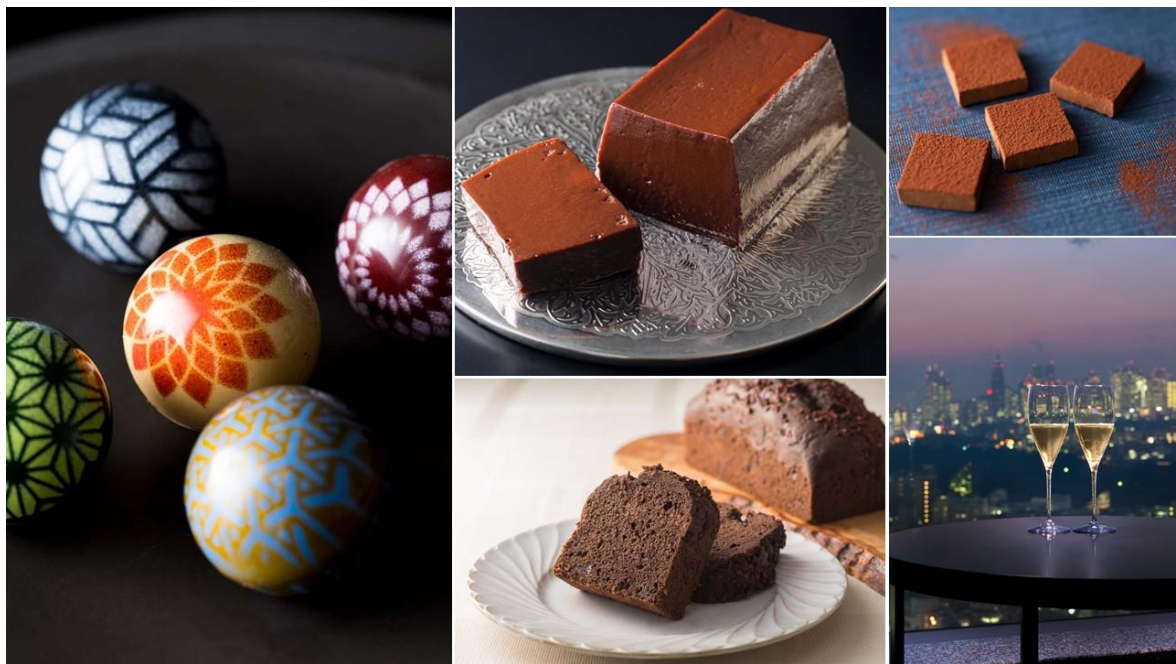


ザ・キャピトルホテル 東急

## ザ・キャピトル バレンタイン 2022

雅な手毬のチョコレートなど 4 種類のスイーツ&宿泊プランが登場

2022 年 2 月 1 日(火)~2 月 14 日(月)



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、2022 年 2 月 1 日(火)から 2 月 14 日(月)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 4 種類のスイーツを販売。またバレンタインをラグジュアリーな気分でお過ごしいただける期間限定の宿泊プランもご用意いたします。

今年はなめらかで濃厚な口当たりが癖になる「テリヌショコラ」が新登場。そのほか、昨年ご好評をいただいた可憐な文様が織りなされた「手毬ショコラ」や、優美な口どけの「生チョコレート」が並びます。ベーカリー商品からも創業以来親しまれているバナナブレッドを、バレンタインだけの特別仕様にしてお贈りいたします。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も展開。ロマンティックなひとときがバレンタインの時期をさらに盛り上げます。

パティシエが腕によりをかけたチョコレートスイーツや上質な空間で過ごす宿泊プランを、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ご検討ください。

## ◆ザ・キャピトル バレンタイン 2022 概要◆

[場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」  
 [期間] 2022年2月1日(火)～2月14日(月)  
 [時間] 午前11時～午後6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  
 ※表示料金には消費税8%が含まれております  
 ※写真はイメージです

### ■テリーヌショコラ 11cm×5.5cm 3,240円

フランス産のハイカカオチョコレートをはじめ、厳選した素材をバランスよく配合したテリーヌショコラ。小麦粉を使わないことでチョコレートの風味をしっかりと味わえる一品です。そのままでも美味しく召し上がれるのももちろん、アレンジを加えることで様々な表情を見せます。少し温めバニラアイスクリームを添えて、より強調されたほろ苦さを味わうほか、岩塩をトッピングし甘さを際立たせつつ、食感のアクセントをプラスするひと工夫もシェフパティシエおすすめの楽しみ方です。



### ■手毬ショコラ 1箱5個入り 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、ブラックベリー、林檎、グレープフルーツ、無花果)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上品さを引き立たせ、甘露なひとときをお届けいたします。



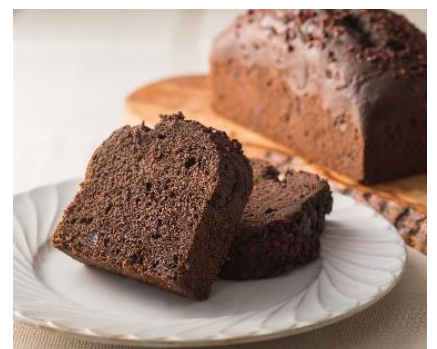
### ■生チョコレート 1箱4個入り 1,620円

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瑞々しさが心地よく広がります。木の香りやスパイスを感じさせるチョコレートを使用しており、ワインやウイスキーなどとも相性抜群。苦味と甘味のバランスを追求した、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 2,160円 2月11日(金・祝)～2月14日(月) 4日間限定販売

1963年の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でご用意。アーモンドなどのローストナッツを思わせる豊かな香ばしさが特長のチョコレートと完熟バナナが、お互いを引き立たせます。バナナをたっぷりとしたきめ細やかな優しい甘さの生地にビターな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 バレンタインステイ



シェフパティシエ渾身の「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いただけます。

[宿泊期間] 2022年2月1日(火)～2月14日(月)

[予約受付開始] 2021年10月26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 m<sup>2</sup>)

[料金] お1人さま 29,512円～(2名さま1室利用の場合)

[プラン内容] ご宿泊 / ご朝食 / 手毬ショコラ(1室につき1箱) / シャンパン ハーフボトル(ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット 375ml) / バルーンアート装飾(オプション 20,000円～ ご希望の場合、7日前までにご予約ください)

※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15%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです



### 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。

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】

【ホテルの取り組み】



マスクの着用



手指の消毒



健康申告書へのご協力



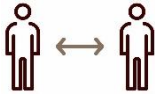
マスク・フェイスシールドの着用



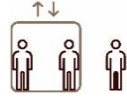
間隔を空けたご案内



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

### ◆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 6 時 Tel. 03-3503-0208 (直通)

※日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業などに変更が生じる可能性があります

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/81377/index.html>

「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://bit.ly/3pDB2db>

### 【 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、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。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド 2021”にて 5 つ星を獲得しております。

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・水本・伊藤・矢澤

Tel : 03-6206-1576 Fax : 03-3503-0877 Mail : [capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp](mailto:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp)