

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-16-21 (2017/02/14)

～特別感あふれる5種類のスイーツをご用意～

Capitol White Day 2017

ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：行澤 博史）では、2017年3月1日(水)～3月14日(火)までペストリーブティック「ORIGAMI」にて全5種類のホワイトデー商品を販売いたします。

パティシエの遊び心が光る「ビジュ」はホワイトチョコレートで作るジュエリーボックスの中に、マカロン、チョコレート、ギモーブ(苺・フロマージュ)をジュエリーに見立て飾り入れました。また、パールのように輝くボックスはチョコレートの表面を丁寧に磨き上げることで柔らかなクッションの質感を細部まで再現、全てお召しあがりいただけます。【20台限定販売】

春らしいパステルカラーの「マカロン」は、“フルーツとハーブのハーモニー”を楽しむ一品。ピンク色はアカモモ・苺・ルバーブ、オレンジ色はアプリコット・マンダリンオレンジ・カモミールなど、それぞれの色から連想する食材を使ったクリームをサンドしてご用意いたします。

その他北海道産とフランス産2種類のクリームチーズを使用したスティック状のチーズケーキ「クレームフロマージュキュイ」や、5種の焼き菓子を詰め合せた「ホワイトデーアソートボックス」をご用意いたします。また毎年ご好評いただいている「ホワイトチョコバナナブレッド」は3月11日(土)～3月14日(火)、4日間限定の販売です。

(詳細は別ページをご覧ください。)

ザ・キャピトルホテル 東急

【Capitol White Day 2017 概要】

[販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」 B2F

[販売期間] 2017年3月1日(水)～3月14日(火)

[販売時間] 月～金 11:00～20:00

土・日・祝日 11:00～18:00

[販売価格]	ビジュ	7,560円
	マカロン	1箱5個入り 1,500円
	クレームフロマージュキュイ	1箱5個入り 1,350円
	ホワイトデーアソートボックス	1箱5個入り 1,400円
	ホワイトチョコバナナブレッド	1,650円

○ホワイトチョコバナナブレッドは2017年3月11日(土)～14日(火)の限定販売

※表示金額は、消費税が含まれております。



ビジュ 7,560円

【20台限定販売・要予約】 2017年2月15日(水)より予約受付開始

ホワイトチョコレートで作られたジュエリーボックスの中に、マカロン、ギモーヴ、チョコレートを宝石に見立てて飾りつけました。ホワイトデーならではの特別感を感じていただける一品です。(サイズ: 6.5cm X 17.5cm X 9cm)



マカロン 1,500円

1箱5個入り

“フルーツとハーブのハーモニー”をお楽しみください。それぞれの色から連想する5種類のハーブ(スマイル、カモミール、ルバーブ、ミント、サフラン)をフルーツと組み合わせたクリームをサンドしています。



クレームフロマージュキュイ 1,350円

1箱5個入り

ほのかな酸味が特徴の北海道産とフランス産2種類のクリームチーズで、さっぱりとした甘さに仕上げました。香ばしいアーモンドクッキーを重ね、お召しあがりいただきやすいスティック状にご用意いたします。



ホワイトデーアソートボックス 1,400円

1箱5個入り

ハート型のホワイトチョコレートをまとったクッキー、マドレーヌ(プレーン・きなこ)、フィナンシェ(紅茶)、竹炭ケーキを詰め合わせます。



ホワイトチョコバナナブレッド 1,650円

【4日間限定販売】2017年3月11日(土)～14日(火)

ORIGAMI 創業以来、愛され続けているバナナブレッドをホワイトチョコレートで贅沢にコーティングした特別仕様でご用意いたします。完熟バナナを2本使用したきめの細かい生地は、バナナの風味をしっかりと味わっていただけます。

ザ・キャピトルホテル 東急

[お客さまのお問い合わせ]
ザ・キャピトルホテル 東急
ペストリーブティック「ORIGAMI」
Tel : 03-3503-0208(ブティック 直通)

[本件に関するお問い合わせ]
ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング : 川邊(かわべ)
Tel : 03-6206-1576(マーケティング 直通)
E-Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp



ペストリーブティック「ORIGAMI」
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。
懐石料理などの御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」

Tel : 03-3503-0208

営業時間： 月～金 11:00～20:00
土・日・祝日 11:00～18:00

ホテルのアンテナショップとして、パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルのブレッドをお持ち帰りいただけるペストリーブティック「ORIGAMI」。ザ・キャピトルホテル 東急の地下2階、地下鉄からのアクセス至便なロケーションで、伝統のバナナブレッドや、焼き菓子詰合せなど、大切な方へのお土産やギフトセットもご用意しております。

ザ・キャピトルホテル 東急

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。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。13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、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、本質的な和が貫かれた世界に一つだけのホテルです。