



THE  
CAPITOL HOTEL  
TOKYU  
T O K Y O

## NEWS RELEASE

PR-19-26 (2019/11/14)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

www.capitolhoteltokyu.com

ペストリーブティック「ORIGAMI」  
**ザ・キャピトル バレンタイン 2020**

上品な装いの全6種類のスイーツが登場

2020年2月1日(土)～2月14日(金)



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、2020年2月1日(土)から2月14日(金)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6種類のスイーツを販売いたします。艶やかなハート型が印象的なムースケーキをはじめ、毎年ご好評いただいている個性豊かなフレーバーのボンボンショコラなど、スタイリッシュで大人な味わいに仕上げた今年のシリーズ。シェフパティシエ 安里 哲也がお届けする繊細なテクニックとこだわりが詰まった上質なスイーツの数々にぜひご期待ください。大切な方への贈りものやご自身へのご褒美にもおすすめです。

■ クールド ルージュ 4,167円(4,500円) 約15cm

2月7日(金)～2月14日(金) 8日間限定販売

光沢のあるハートをモチーフにしたムース。なめらかな口あたりのストロベリーチョコレートとムースのなかには、きりっとした酸味が特長のカラマンシークリームと苺のジェリフィエをしのばせ食感のアクセントに。

2～3名さままでお召しあがりいただける小ぶりなサイズをご用意いたします。



■ ボンボンショコラ ～ナッツとのマリアージュ～

1箱5個入り 2,315円(2,500円)

ナッツとスパイスを組み合わせたボンボンショコラ。食感や風味の異なる5種類のナッツをそれぞれたっぷりのミルクチョコレートで包み込みました。スパイスを効かせて大人なテイストに。

マカダミアナッツ×七味唐辛子 / ピスタチオ×黒胡椒 /  
ヘーゼルナッツ×ティルトペッパー / アーモンド×トンカ豆 /  
クルミ×ヴィチペリフェリペッパー(ワイルドペッパー)



■ ボンボンショコラ ～フルーツとのアルモニー～

1箱5個入り 2,315円(2,500円)

フルーツとチョコレートを織り交ぜたボンボンショコラ。上品な果実の甘味とまろやかなチョコレートが絶妙なハーモニーを奏でます。

りんご / ぶどう / ベリー / 柑橘 / トロピカル



■ バレンタインクッキー 1枚 463円(500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かカオ66%のビター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。



■ 生チョコレート 1箱4個入り 1,389円(1,500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。カカオの芳醇な香りと濃厚でほどけるような口どけが魅力です。上質な素材とパティシエの技がストレートに伝わる逸品をコーヒーやウイスキーなどとともに、ぜひお楽しみください。



■ チョコバナナブレッド 1本 1,528円(1,650円)

2月11日(火・祝)～2月14日(金) 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期間限定の特別アレンジでご用意いたします。しっとりとした生地広がるバナナの優しい甘さとほろ苦いチョコレートのマリアージュをご堪能ください。



◆◆ザ・キャピトル バレンタイン 2020 販売概要◆◆

[場所] B2 階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

[期間] 2020年2月1日(土)～2月14日(金)

[時間] 平日 / 午前11時～午後8時 土・日・祝日 / 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。

※カッコ内の表示料金には消費税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**

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」 ベーカリー シェフ 杉澤 良一**

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 2011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、日々お客さまによるこ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。

**【 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。

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 (ペストリーブティック直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/56865/index.html>

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・柴田・川邊(かわべ)

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

Mail: [capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp](mailto:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp)