

ザ・キャピトルホテル 東急  
ペストリーブティック「ORIGAMI」  
春のスイーツのご案内

～ホワイトデー、エイプリルフール、イースターに彩を～



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)では地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」にて、2020年3月1日(日)から、春のさまざまなシーンでご利用いただけるアイテムを取り揃えます。ホワイトデーにはマカロンやギモーヴなど4種類のスイーツ、桜が咲く頃には和テイストのロールケーキを、また昨年ご好評いただいたエイプリルフールに楽しむ「ポワソン・ダブリル」を今年もラインアップ。色とりどりのスイーツをテーブルに並べ、うらかな季節を迎えてみてはいかがでしょうか。

**The Capitol White Day 2020**

2020年3月1日(日)～3月14日(土)

■ホワイトデー アソート 1袋6個入り 1,805円(1,950円)

パッションフルーツのチョコレートのをせたクッキー、生地の中にクランベリーの果肉を練りこみホワイトチョコレートをまとわせたマドレーヌやほろにがい抹茶クリームをサンドしたダックワーズなど多種多様な味わいや食感をお楽しみいただける焼き菓子を詰め合わせました。

フロランタン / パッションフルーツチョコレートのクッキー /  
紅茶のフィナンシェ / クランベリーのマドレーヌ / リーフパイ /  
抹茶のダックワーズ



■マカロン 1箱5個入り 1,389円(1,500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てサンドしました。

カモミール×アプリコット、マンダリンオレンジ  
 サフラン×パッションフルーツ、パイナップル  
 スミレ×フランボワーズ、カシス  
 ルバーブ×ストロベリー、アカモモ  
 ミント×カラマンシー、青りんご



■ギモーヴ 1箱20個入り 1,400円(1,512円)

7種類の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。ほのかに甘い桜味から酸味がくせになるカラマンシーまで、1箱であらゆる味をお楽しみいただけます。

グロゼイユ / チーズ / カシス / ベルガモット  
 カラマンシー / パッションフルーツ / 桜



■ラズベリーチョコ バナナブレッド 1本 2,000円(2,160円)

2020年3月11日(水)~14日(土) <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 ORIGAMI  
 で人気のバナナブレッドに、今回初めてラズベリーチョコレート  
 をあわせました。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  
 みずみずしく、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 3,200円(3,456円)

2020年4月1日(水)~4月7日(火) <7日間限定販売・要予約>

エイプリルフールに楽しむケーキ「ポワソン・ダブリル」はフランス語で“4月の魚”を意味し、近年新たなトレンドとして注目を集めています。

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“フィユタージュ・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)

2020年3月16日(月)～4月15日(水)

季節の食材を主役にしたロールケーキのシリーズ。今回は桜が見頃を迎えるころにあわせ、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。



The Capitol Easter 2020

2020年4月1日(水)～4月12日(日)

■イースターエッグショコラ 1個 2,200円(2,376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、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。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ダミアナッツとアーモンドをエッグの中に入れ、外も中も余すところなくお召しあがりいただけます。



■イースターエッグクッキー 1枚 500円(540円)

春を感じさせるデザインが目をひくイースタークッキー。繊細なレースの柄はパティシエが一つずつ丁寧に描きました。バニラビーンズやアーモンド、発酵バターをふんだんに使用しており、バニラの香りが口の中いっぱいに広がります。



※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。

◆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。

「春のスイーツ」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 ペストリーブティック「ORIGAMI」

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/list/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・川邊(かわべ)・柳瀬

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