

ザ・キャピトルホテル 東急

ルビーロマンショートケーキを限定販売

石川県産最高峰の葡萄を使ったオリジナルショートケーキ

2022年8月1日(月) 予約受付開始



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では2022年8月12日(金)から8月31日(水)まで、石川県オリジナルの葡萄「ルビーロマン」を使用したショートケーキを数量限定で販売。2022年8月1日(月)よりご予約受付を開始いたします。

ルビーロマンは、巨峰の約2倍の大きさがあり、国内トップレベルの大粒品種です。その粒の大きさと豊富な果汁からくるみずみずしさを生かしたショートケーキには、ルビーロマンをふんだんに使用。葡萄の風味とクリームのバランスが絶妙なケーキに仕上がっています。なかなか手に入らない最高峰の葡萄をこの機会に味わってみてはいかがでしょうか。

■ルビーロマンとは

石川県が開発した赤色の大粒品種で、近年では、初競りの最高金額が100万円を超えるなど石川県最高級の葡萄です。酸味が少なく、糖度も高い、爽やかな甘みが特長です。8月上旬から9月中旬が旬。



◆◆ ルビーロマンショートケーキ 概要 ◆◆

[サイズ・料金] 12cm 6,480円

[販売期間] 2022年8月12日(金)～31日(水) [予約期間] 2022年8月1日(月)～28日(日)

[販売場所] ラウンジ「ORIGAMI」3階 [受取時間] 午前11時～午後6時

※受取日の3日前までのご予約をお願いいたします ※お持ち帰りのみの販売となります

※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

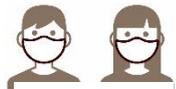


シェフパティシエ 安里 哲也 Tetsuya Yasuzato

1971年大阪府生まれ。1988年に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、上質で洗練されたデザインの中に季節を感じることでできる商品を提案している。

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]



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



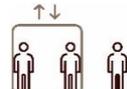
間隔を空けたご案内



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

「ルビーロマンショートケーキ」に関するお問い合わせ

ラウンジ「ORIGAMI」3階

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/boutique/plan/92159/index.html>

【 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放された「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 山口・水本

Tel : 03-6206-1576 Fax : 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp