

ザ・キャピトルホテル 東急
夏の手みやげにもぴったり！「サマースイーツセレクション」
2024年6月1日(土)～8月31日(土)



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、2024年6月1日(土)から8月31日(土)まで夏季限定のテイクアウトスイーツを販売いたします。手みやげやプチギフト、ご自宅でのティータイムなどに最適なアイテムを取り揃えました。ホテル内で一つひとつ丁寧に焼き上げる魅惑のクッキーアソートや 幻の葡萄「ルビーロマン」を使用した数量限定のショートケーキをはじめ、毎シーズン好評のロールケーキはパイナップル、マンゴー、シャインマスカットと旬の味わいをお届けいたします。

■ 夏のクッキーアソート

四季折々、時節の風情を表現する玉手箱のようなクッキーアソート。夏らしくチーズの塩味やスパイスを効かせたクッキーをはじめ、楽しい驚きを込めた7種を詰め合わせました。愛らしいパイナップル型のクッキーには、ターメリックとマンゴーの風味をつけブロンドチョコレートで格子柄をデコレーションするなど、シェフの遊び心が光ります。

[期間] 2024年7月1日(月)～8月31日(土)

[料金] 3,996円(数量限定)



- ・ サブレ アナナス: ターメリック風味のパイナップル型クッキー
- ・ バヴェ フロマージュ: パルメザンチーズとグリュイエールチーズのクッキー
- ・ ブールド ネージュ ココ: ほろほろした食感のアーモンド入りココナッツクッキーにシナモンの風味をプラス
- ・ ガレット ブルトンヌ: バターの風味豊かなフランス・ブルターニュ地方の厚焼きクッキー
- ・ デiamond アールグレイ: アールグレイの茶葉を練り込んだ香り高いクッキー
- ・ コルネ ノワゼット: ヘーゼルナッツチョコレートを包み込んだ円すい型のクッキー
- ・ パトン マレシオン パッション: アーモンドぎっしりの軽い食感のクッキー。パッション風味のチョコレートをトッピング

■ ロールケーキ コレクション

季節ごとに選りすぐりの素材を使用した期間限定のロールケーキ。季節感あふれる見た目もさることながら、風味や香り、口どけなど細部にまでこだわった、洗練された味わいをお楽しみいただけます。

パイナップルロールケーキ

ほんのり甘いココナッツクリームとパイナップルの果肉、柑橘の酸味を加えたパイナップルクリームを米粉の生地で包み込んだ、初夏におすすめの爽やかな風味のロールケーキです。

[期間] 2024年6月1日(土)～6月30日(日)

[料金] 3,024円



アップルマンゴーロールケーキ

もっちりとした食感の米粉のスポンジで、とろけるような甘さのアップルマンゴーをたっぷり包み込みました。トロピカル感あふれる香り豊かなロールケーキをお楽しみください。

[期間] 2024年7月1日(月)～7月31日(水)

[料金] 4,212円



シャインマスカットロールケーキ

みずみずしいシャインマスカットを粒ごと惜しげもなく使った華やかなロールケーキ。マスカットリキュールをあわせた香り高い生クリームやコンフィチュール、ジューシーな果肉が贅沢な味わいを演出します。

[期間] 2024年8月1日(木)～8月31日(土)

[料金] 3,780円



■ ルビーロマン ショートケーキ

石川県産最高峰の希少な葡萄「ルビーロマン」を贅沢に使用したショートケーキを数量限定でご用意。まるでルビーのような艶やかな赤い輝きを放ち、巨峰の約2倍の大粒で上質な甘みの特徴の「ルビーロマン」。その果汁のみずみずしさと芳醇な香りを活かし、シンプルなショートケーキに仕上げました。この季節ならではの爽やかな甘みと口どけの良いクリームが織りなすバランスの妙をご堪能ください。

[期間] 2024年8月中旬～8月31日(土)

※「ルビーロマン」が入荷次第の販売となります。最新情報はホテルウェブサイトをご確認ください。

[料金/サイズ] 6,480円 / 直径12cm

※3日前までの完全予約制とさせていただきます



※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。

※表示金額には消費税 8%が含まれます。

※写真はすべてイメージです。

※諸般の事情により、リリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルのウェブサイトをご確認ください。

【お客さまからのお問い合わせ】

ラウンジ「ORIGAMI」3階 (LF)

営業時間: 11:00~21:00

Tel. 03-3503-0208(直通)

ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/list/index.html>



シェフパティシエ 安里 哲也 Tetsuya Yasuzato

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、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。

【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。

本リリースに関するメディアからのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 川井

Tel. 03-6206-1576 E-Mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp