

「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2024」
匠の技が光る3種のケーキと新作の“パネトーネ”が登場
11月1日に予約受付スタート



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、今年もパティシエが丹精込めてお届けする全5種類のクリスマスケーキやブレッドを取り揃え、11月1日(金)より予約受付を開始いたします。今年のテーマは「Christmas Glow きらめく聖夜」。輝きに満ちた、心温まる聖夜を彩るにふさわしい装いの、上質なスイーツやブレッドをご用意いたします。シェフパティシエの安里が長年にわたり情熱を注ぎ、満を持して完成させた渾身のパネトーネが、ついにお目見え。長時間発酵によって生み出される軽やかな食感と、芳醇で豊かな香りが特徴の至高のパネトーネです。そのほか、シンプルながらも繊細なデザインに秘められたパティシエのテクニックと細部にわたるこだわりが詰まったアイテムが揃います。

パネトーネ

クリスマスを祝福するイタリア伝統の菓子、パネトーネ。イタリア産の酵母を用い、生地の状態を見極めながら複数回発酵させ丹念に仕上げています。欧州産の小麦粉、卵、バター、オレンジとレーズンが融合し、カットした瞬間に漂うふよやかな香り、奥行きのある優しい風味、ふわりとした食感は長時間発酵の菓子ならではの味です。シェフパティシエ 安里が長年の想いを実現させ、創意工夫を重ねて完成させた一品。贈りものにもふさわしいクリスマス限定スイーツです。

- 販売期間: 11月17日(日)～12月25日(水)
※店頭販売のみ
- 料金: 5,400円
- サイズ: 直径15cm×高さ約20cm



チーズケーキ

甘酸っぱいオレンジの風味をアクセントに、フロマージュブラン、マスカルポーネ、クリームチーズの 3 種のフレッシュチーズが織りなすクリスマスのための特別なチーズケーキ。純白とオレンジのコントラストもあざやかに、口の中で調和を奏でる、まろやかなチーズと柑橘のさわやかさをお楽しみいただけます。トップには雪の平原を優雅に走りゆくチョコレート製のソリをのせて、喜びと希望にみちた聖夜を演出します。

- 料金: 7,560 円
- サイズ: 直径 15cm



ブッシュ・ド・ノエル

樹木の切り株をイメージした、姿も可憐なフランス伝統のクリスマスケーキ。表面をマロンクリームで包み、サイドには木目の模様を巧みにあしらひ、丸太のフォルムに。トップには、バニラとブロンドチョコレートのクリームを繁栄の象徴であるキノコに、フランス産マロンコンポートをいが栗に見立てて飾り、森の息吹を感じさせる一本に仕上げました。スポンジには米粉と栗粉を使用しています。

- 料金: 7,560 円
- サイズ: 長さ 23cm× 高さ 7cm



ノエルシャンティ

なめらかで風味豊かな生クリーム、苺のシロップを染み込ませたきめ細やかなスポンジが調和し、香り高い国産苺のみずみずしさを際立たせます。トップには、降り積もる清らかな雪を想わせるホワイトチョコレートをのせ、王道のスイーツを端正で洗練された装いに。シンプルながらも考え抜かれたバランスが秀逸な、毎年好評のショートケーキです。今年 は 12cm サイズが新たに登場し、シーンに合わせて 3 種の大きさからお選びいただけます。

- 料金: 7,992 円 (直径 18cm)
- 7,020 円 (直径 15cm)
- 5,940 円 (直径 12cm)



シュトーレン

一年以上前からブランデーとラム酒に漬け込んだイタリア産のミックスフルーツと胡桃がたっぷり入ったシュトーレン。しっとり焼き上げた後、澄ましバターに浸して、さらに熟成させ、深くまろやかな味わいに仕上げます。長い時間丹精を込めて完成するシュトーレンは、表面に雪のようなバニラシュガーと粉糖をまとい、スタイリッシュなスクエア型に。クリスマスまでのアドヴェント期間に一切れずつカットして、深まる香味を楽しむのもおすすめです。

- 引き渡し期間： 12月1日(日)～12月25日(水)
- 料金： 4,752円
- サイズ： 長さ 17cm × 高さ 8cm



「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2024」販売概要

- 予約期間： 11月1日(金)～12月19日(木)
- 予約方法： オンラインのみ
 - * 今年よりクリスマスケーキ商品のご予約、お支払いはすべてウェブサイト上の「オンライン事前決済」にて承ります。
 - <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/120756/index.html>
- 引渡し期間： 12月20日(金)～12月25日(水) 12:00～20:00
 - * シュトーレンは12月1日(日)より
- 引渡し場所： 12月20日～12月22日 ラウンジ「ORIGAMI」(3階)
12月23日～12月25日 中宴会場「桐」(1階)
- お客様からのお問い合わせ： 03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)



シェフパティシエ 安里哲也 Yasuzato Tetsuya

2000年に名古屋東急ホテル入社。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にも季節を感じることもできる商品を提案している。

- ※ いずれも数量限定のため、売り切れ次第予約受付を終了とさせていただきます
- ※ 表示料金は消費税8%が含まれます
- ※ ご予約のキャンセルは出来かねますので、あらかじめご了承ください
- ※ 仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください
- ※ 最新の情報はホテル公式ウェブサイトよりご確認ください

【 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、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。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”にて4年連続で5つ星を獲得しております。

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