

「ザ・キャピトル イースター 2025」

個性豊かな動物たちがキュートなイースターエッグ&パステルカラーのクッキーが登場

2025年4月1日(火)～4月20日(日)期間限定



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、2025年4月1日(火)～4月20日(日)までの期間限定で、イースターをモチーフにした愛らしいテイクアウトスイーツを販売いたします。

パティシエの繊細な技と遊び心が詰まった、カラフルなエッグ型ショコラやパステルカラーのキュートなクッキーは、春の訪れを祝うのにぴったり。可愛らしい見た目だけでなく、こだわり抜いた素材と上品な味わいが、ティータイムをより華やかに彩ります。

イースターならではの心弾むスイーツで、大切な人とのひとときや、特別なギフトにぜひご利用ください。

「ザ・キャピトル イースター 2025」販売概要

- 期間: 2025年4月1日(火)～4月20日(日)
- 場所: ペストリーブティック「ORIGAMI」(3階)
- 時間: 11:00～21:00
- 予約・お問い合わせ: 03-3503-0208(ORIGAMI直通 10:00～22:00)

*ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/restaurant/boutique/plan/126879/index.html>

■ イースターエッグショコラ 1個 2,376円

個性豊かな動物たちの表情がキュートな「イースターエッグショコラ」は、ホワイト、ミルク、ブロンドと3種の上質なチョコレートを使用。ホワイトチョコレートの卵の中には、キャラメリゼ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がたっぷりと詰まっています。また、バケツに頭を入れている様子をイメージした、キュートな動物たちのおしりのデザインも。ユーモラスなシェフの遊び心が光る、思わず会話も弾む楽しいスイーツに仕上げました。



■ イースターエッグクッキー 1枚 604円

香り高いアーモンドと発酵バターを贅沢に使用したコク深いクッキー生地、芳醇なホワイトチョコレートまたはブロンドチョコレートを重ねた、2つの味わいをご用意しました。春らしいパステルカラーの愛らしいデザインのクッキーは、一つひとつ丁寧に個包装されており、季節のご挨拶やギフトにも最適です。



*いずれも数量限定販売ですので、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%が含まれております

*写真はイメージです

*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。最新情報はホテルホームページをご確認ください



シェフパティシエ 安里哲也 Tetsuya Yasuzato

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歳で洋菓子へ転向し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、素朴でクラシカルでありながら、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

都心の利便性と閑静な落ち着きを兼ね備えた、四季の移ろいを感じられる希少な場所に立地。国内外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る「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。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。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 2025」のホテル部門にて、5年連続5つ星を獲得しています。

本リリースに関するお問い合わせ

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(直通) E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp