

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-16-09 (2016/06/16)

～ポップコーン味が新登場、10種のベリーヌ～
夏の贈りもの Verrine Estivale



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：行澤 博史）では、2016年7月1日（金）～8月31日（水）までペストリーブティック「ORIGAMI」にて「夏の贈りもの Verrine Estivale」を販売いたします。

夏に旬を迎えるフルーツなどを使用した、清涼感あふれるベリーヌ（グラスデザート）を7月・8月それぞれ5種ずつ、計10種ご用意いたします。様々な味わいを美しい層に仕上げたベリーヌは、涼やかな見た目はもちろんのこと、一口ごとに食感の変化やなめらかな口どけなど、様々な味わいをお楽しみいただけます。

注目は新作「ポップコーン」のベリーヌ。コーンのジュレ、ブランマンジェ、コーンソース、シャンティ（生クリーム）の4層からなり、コーンの甘みとポップコーンのほのかな風味が絶妙に絡み合う一品です。

中でもブランマンジェとシャンティに使用するミルクと生クリームは、熱してはじけたポップコーンを入れ香りを移すことで、香ばしい香りをそのままにお楽しみいただけるよう、工夫を凝らしています。

ご自宅でのデザートタイムや夏の手土産にぴったりのベリーヌをぜひお楽しみください。

（詳細は別ページをご覧ください）

ザ・キャピトルホテル 東急

【夏の贈りもの Verrine Estival 販売概要】

[販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」B2F

[販売期間] 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

[販売時間] 月～金 11:00～20:00/土・日・祝日 11:00～18:00

[商品詳細] 各650円(毎月5種ずつ、計10種)

7月



8月



7月のラインナップ

- A. **珈琲**：抽出したてのコーヒーの旨味をそのままブリュレとジュレに閉じ込めました。
- B. **スイカココナッツ**：ココナッツソースとスイカのジュレを層にした、みずみずしいベリーヌ。
- C. **杏仁ライチ**：杏仁豆腐とライチのジュレを重ね、きらきらしたレモンのジュレとフランボワーズソースがアクセントに。
- D. **カトルアグリユーム**：4種の柑橘(オレンジ・グレープフルーツ・ライム・ルビー)を使用した爽やかなベリーヌ。
- E. **葡萄**：ソーテルヌ(デザートワイン)のジュレに葡萄のマリネをとじこめ、重ねた葡萄のジュレに実を飾り仕上げた大人の味わいのベリーヌ。

8月のラインナップ

- F. **和梨**：和梨のコンポートをジュレにとじこめ、食感も楽しめる一品。
- G. **メルパ**：桃のムース、ジュレ、コンポートを重ねた、桃づくしのベリーヌ。
- H. **ブルーエキゾチック**：ライチとブルーキュラソーのジュレを重ねたトロピカルなベリーヌ。
- I. **ポップコーン**：ポップコーンの香ばしさを感じる新感覚のベリーヌ。
- J. **クインティプルベリー**：5種のベリー(苺・フランボワーズ・ブラックベリー・ブルーベリー・グロゼイユ)を使用した華やかなベリーヌ。

※A, C, D, E, F, G, Hは商品の一部にアルコールを使用しております。

※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。

※表示金額には消費税が含まれております。

[お客さまのお問い合わせ]

ザ・キャピトルホテル 東急 ペストリーブティック「ORIGAMI」

Tel : 03-3503-0208(ブティック 直通)

[本件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：川邊(かわべ)

Tel : 03-6206-1576(マーケティング 直通)

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

ザ・キャピトルホテル 東急



ペストリーブティック「ORIGAMI」
シェフ パティシエ 安里 哲也

1971年 大阪府生まれ。1988年 和食の料理人としてキャリアをスタート。
懐石料理などの御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、素材でクラシカルな中に季節を感じることもできる商品を提案している。



ペストリーブティック「ORIGAMI」

Tel : 03-3503-0208

営業時間： 月～金 11:00～20:00
土・日・祝日 11:00～18:00

ホテルのアンテナショップとして、パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルのブレッドをお持ち帰りいただけるペストリーブティック「ORIGAMI」。ザ・キャピトルホテル 東急の地下2階、地下鉄からのアクセス至便なロケーションで、伝統のバナナブレッドや、焼き菓子詰合せなど、大切な方へのお土産やギフトセットもご用意しております。

ザ・キャピトルホテル 東急

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。13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、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、本質的な和が貫かれた世界に一つだけのホテルです。