

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-16-14 (2016/09/08)

～クリスマスのひとつきに華やぎを添える全7種～
ザ・キャピトル クリスマスケーキ2016



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10月1日よりペストリーブティック「ORIGAMI」にて「ザ・キャピトル クリスマスケーキ」の予約受付を開始いたします。

今年もバラエティ豊かな全7種のケーキをご用意し、皆さまをお迎えいたします。

中でもおすすめは、可愛らしい花模様をあしらった「レアチーズ for Christmas」です。チーズケーキを得意とするシェフパティシエ 安里が北海道産のクリームチーズとサワークリーム、生クリームを絶妙なバランスでブレンドし、濃密ながらもさっぱりとした味わいに仕上げました。中にはほのかに酸味を感じる苺のゼリーをはさみ、アクセントにレモンの風味を加えることでチーズ本来の香りや旨みがより一層引き立ちます。オリジナリティあふれるデザインのケーキが、クリスマスのひとつきに華やぎを添えます。

また今年でシリーズ5年目となる「キングフロスト Ver. 2016」は、サンタクロースの装いでご用意いたします。ホワイトチョコレートで作る雪だるまは、細部に至るまで全てお召しあがりいただけます。球体の中にはホワイトチョコレートのムースと、ボール状にしたピスタチオ、カシス、チョコレート、フランボワーズ、マンゴー味の色とりどりのムースケーキを詰め合わせました。ランダムに組み合わせているので、食べる部分によって味の変化をお楽しみいただけます。8～10名さまと大人数でお召しあがりいただけるので、ご家族やグループでのパーティにもおすすめです。

(詳細は別ページをご覧ください)

1

ザ・キャピトルホテル 東急

【ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2016 販売概要】

[販売場所] ペストリーブティック「ORIGAMI」B2F
 [ご予約期間] 2016年10月1日(土)～12月23日(金・祝)
 [受付時間] 月～金 11:00～20:00 / 土・日・祝日 11:00～18:00
 [お渡し期間] 2016年12月10日(土)～12月25日(日)

[商品詳細]



レアチーズ for Christmas 4,600円 直径15cm

北海道産のクリームチーズとサワークリーム、生クリームを絶妙なバランスでブレンドし、濃密ながらもさっぱりとした味わいに仕上げました。中にはほのかに酸味を感じる苺のゼリーをはさみ、アクセントにレモンの風味を加えることでチーズ本来の香りや旨みがより一層引き立ちます。



キングフロスト Ver. 2016 19,500円 高さ40cm 【限定20台】

シリーズ5年目となる今年はサンタクロースの装いでご用意いたします。ホワイトチョコレートで作る球体の中はピスタチオ、カシス、チョコレート、フランボワーズ、マンゴーと、色とりどりのムースケーキが詰まっています。ご家族やグループでのパーティにもおすすめです。



ルージュノエル 3,000円 直径12cm 【限定30台】

苺とホワイトチョコレートで作る真っ赤にコーティングしたムースケーキの上に、フランボワーズやブルーベリーを宝石に見立てて飾り付けました。アクセントのライムクリームが爽やかな口当たりを演出します。2～3名様までお召しあがりいただける、小さなサイズでご用意いたします。



ノエルショコラ 4,800円 縦7.5cm X 横17cm

艶やかな輝きが美しく、ほのかにブランデーの香りが広がるクラシカルなケーキです。カカオ分66%のほろ苦いチョコレートのガナッシュと香り豊かなコーヒークリーム、コーヒーシロップをしみ込ませたアーモンド生地から成る絶妙なハーモニーをお楽しみください。



ブッシュ・ド・ノエル 4,800円 縦7.5cm X 横16cm

木の葉や木目の質感にこだわりデザインした“モンブラン風”ブッシュ・ド・ノエル。米粉を使用することにより実現するもっちりとした食感の生地が特徴で、シロップ漬けにした渋皮付きの栗をふんだんに使用しています。風味が抜群により愛媛県の中山栗でモンブランクリームを絞り、仕上げました。



ショートケーキ 直径15cm 4,500円 / 直径18cm 5,500円

きめ細かく弾力のあるスポンジに、香り高い国産の苺をぎっしりと閉じ込めました。生クリームは乳風味が強く、なめらかなながらも切れ味のよい口当たりが特徴です。苺とスポンジ、生クリームのバランスが絶妙な、上品な味わいをご堪能いただけます。



シュトーレン 3,950円 縦8cm X 横17cm

生地に練りこまれる数種類のフルーツは風味を引き立たせるため、それぞれをブランデーに1年漬け込み熟成させたものを使用しています。焼き上げてからも約4ヶ月間寝かせることにより、焼き立てとは異なる“熟成ならではの”旨みをお楽しみいただけます。

※シュトーレンは12月1日(木)より店頭販売開始します。

※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。

※2016年12月10日(土)～12月22日(木)は、ご予約の方のみの販売とさせていただきます。

※3F ラウンジ「ORIGAMI」のペストリーコーナー、ホテルのオフィシャルホームページでもご予約を承っております。

※表示金額は、消費税が含まれております。

ザ・キャピトルホテル 東急

[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



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、素朴でクラシカルな中に季節を感じることの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、本質的な和が貴かれた世界に一つだけのホテルです。