

ザ・キャピトルホテル 東急

ザ・キャピトル バレンタイン 2023

新鮮な味わいを詰め込んだチョコレートが新登場

2023年2月1日(水)～14日(火)



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、2023年2月1日(水)から2月14日(火)まで、バレンタインシーズンに合わせた4種類のスイーツを販売いたします。

今年の新商品「マスカットレーズンショコラ&抹茶ミスカディーヌ」は、シンプルなデザインの中に果実の香りと抹茶のおいしさを詰め込んだチョコレートです。マスカットやチェリーと組み合わせたチョコレートはフルーツ本来の新鮮でジューシーな味わいが楽しめる逸品。アルコールとの相性もよく大人な仕上がりとなっています。「バレンタイン クッキーアソート」はカカオをふんだんに使用し、異なる食感の6種類のクッキーをお楽しみいただけます。ベーカリー商品からも創業以来親しまれているバナナブレッドを、バレンタインだけの特別仕様に。パティシエが腕によりをかけたこの時季だけのスイーツを是非ご堪能ください。

◆◆ ザ・キャピトル バレンタイン 2023 概要 ◆◆

[場所] ラウンジ「ORIGAMI」3階

[販売期間] 2023年2月1日(水)～14日(火)

[予約開始日] 2023年1月16日(月)

[お受取時間] 午前11時～午後6時

※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

※表示料金には消費税8%が含まれております ※写真はイメージです



■ マスカットレーズンショコラ&抹茶ミユスカディーヌ 3,240 円

約1か月間リキュールに付け込んだ国産のマスカットレーズンの瑞々しさと香り広がる抹茶のガナッシュをビターチョコレートの中に閉じ込めました。2種類の味わい異なるチョコレートを一箱に詰めておとどけいたします。チョコレートのガナッシュではなく、本商品はあえて抹茶味にすることで、これまでにない新しさも追及しています。



▲ マスカットレーズンショコラ&抹茶ミユスカディーヌ

■ バレンタイン クッキーアソート 4,536 円

6種類のクッキーすべてにカカオ由来の材料を用いて、カカオの異なる味わいを表現しています。表面をチョコレートでコーティングされているハート型のクッキーは、アールグレイの茶葉入り。フロランタンカカオは、カカオ味のクッキー生地の上にカカオニブのキャラメリゼを乗せ焼き上げています。それぞれのクッキーの食感の違いもお楽しみいただけるクッキーアソートです。

[内容]

サブレ オ ショコラ / ショコラ オ テ / フロランタンカカオ / コルネ / サブレ ポッシュ / ガレットブルトンショコラ



▲ バレンタイン クッキーアソート

■ チェリーボンボン 1箱5個入り 2,376 円

どこか懐かしさを感じさせる味わいのボンボンショコラ。ブランデーに漬けたアメリカンチェリーにフォンダンを纏わせ、ビターチョコレートでコーティング。瑞々しいチェリーの酸味と芳醇なチョコレートをご堪能ください。



▲ チェリーボンボン

■ チョコバナナブレッド 【2月11日~14日限定】 2,376 円

1963年の創業以来愛され続けているバナナブレッドをバレンタインの期間限定アレンジでご用意。ローストナッツを思わせる豊かな香ばしさが特長のチョコレートと完熟バナナが奏でるリッチなハーモニーをお楽しみいただけます。



▲ チョコバナナブレッド



シェフパティシエ 安里哲也 Tetsuya Yasuzato

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なかにも季節を感じることでできる商品を提案している。



ベーカリーシェフ 杉澤良一 Ryoichi Sugisawa

1971年 埼玉県生まれ。1992年よりパン職人としてのキャリアをスタート。18年間地元埼玉県の有名ベーカリーショップで研鑽を積むなかで、1998年カリフォルニアレーズン協会主催のコンテストでグランプリ受賞、2003年同大会鉄人部門駐日代表賞 受賞、また4年に1度開催されるベーカリー・ワールドカップ「クープ・デュ・モンド 2012年」で国内予選ファイナリストに選出されるなど輝かしい成果を残す。2010年ザ・キャピトルホテル 東急のオープンに伴い入社。2014年ベーカリー責任者に就任。旧キャピトル東急ホテル時代より受け継がれる伝統の味を守りながら、日々お客さまに喜んでいただける味を追求している。

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります。

[お客さまへのお願い]

[ホテルの取り組み]



マスクの着



手指の消毒



健康申告書へのご協力



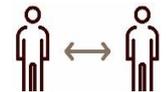
マスク・フェイスシールドの着用



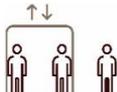
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の人数制限



従業員の日々の検



拭き上げ消



従業員の手洗いの徹底

「ザ・キャピトル バレンタイン 2023」に関するお問い合わせ

ラウンジ「ORIGAMI」3階

受付時間: 午前10時～午後10時

Tel. 03-3503-0872(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/96158/index.html>

【 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、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放された「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 2022”にて5つ星を獲得しております。

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 山口

Tel : 03-6206-1576 Fax : 03-3503-0877 Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp