

ザ・キャピトルホテル 東急

## ハロウィンスイーツ セレクション 2022

パティシエの遊び心が詰まったクッキー缶とケーキが登場

2022年10月1日(土)～31日(月)



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、2022年10月1日(土)から31日(月)まで「ハロウィンスイーツ セレクション 2022」と題しパティシエの遊び心とこだわりが詰まったクッキー缶と4種類のケーキを販売いたします。

ハロウィン期間限定の特別なケーキは、シェフのイメージネーションを形にした表現力たっぷりのデザイン。見た目でも楽しく食べておいしい、味のバランスにこだわった、技術が光る仕上がりになっています。

見た目のインパクトが大きな「モンブレイン」をはじめ、青い瞳が際立つ「イービルアイ」、魔女の釜が想像力を掻き立てる「ウィッチポット」、西洋の墓地をイメージした「トゥーム」といった個性豊かなラインアップがハロウィンを盛り上げます。

今回の新作となるクッキー缶は、秋のイメージたっぷりのクッキーを7種類詰め合わせました。温かみを感じられる彩りで、実りの季節の手土産にもピッタリです。この機会にシェフ渾身のアイテムの数々をぜひご堪能ください。

■ハロウィンクッキーアソート **4,200 円**

秋を感じるデザインとハロウィン要素を加えた 7 種類のクッキーを詰め込んだクッキー缶が新たに登場しました。

[内容]

フロランタン／ダイヤモンドショコラ／リーフパイ／シガール／かぼちゃクッキー／バトンマレシヨ(ピスタチオ)／こもりとかぼちゃのアイシングクッキー



■モンブレイン **756 円**

目を引くデザインのモンブランは今年の新商品。生クリームと栗のコンポートを和栗のペーストで包み込んだシェフの技術が詰まったケーキです。見た目とは裏腹に上品で深みのある栗の味を存分に堪能でき、土台となる甘さ控えめのバタークッキーとの食感のコラボレーションもお楽しみいただけます。



■イービルアイ **756 円**

ドキッとしてしまうほどリアルな目がモチーフのムースケーキはシェフ渾身の一品。ビスケットやキャラメルに似た香ばしさやほのかな塩気がアクセントのブロンドチョコレートをたっぷり使用しています。洋梨のゼリーの上にブロンドチョコレートのムースやガナッシュを層にし、苺とフランボワーズで覆うことでなめらかな口あたりと瑞々しい味わいを実現しました。



■ウィッチポット **756 円**

遊び心満載のビジュアルは魔女の釜をイメージしています。シュトロイゼルクッキーの上に乗った、ホワイトチョコレートとバニラのムースの甘味とグリोटチェリーやカシススクリームの甘酸っぱさのマリアージュが絶妙なケーキです。周りにあしらわれたココナッツ、飾りのチョコレートやフルーツも相まって見た目にもキュートな仕上がりとなっています。



■トゥーム **756 円**

十字架のチョコレートが印象的なケーキは、かぼちゃのピューレを練り込んだムースケーキの中にシナモン風味のクレームブリュレとコーヒー風味のガナッシュを入れました。コーヒーのほのかな苦味がかぼちゃ本来の上品な甘みをより一層引き立てます。相性抜群の組み合わせをぜひご堪能ください。



■かぼちゃパン **756 円**

栗かぼちゃの実を皮付きのままたっぷり生地と練りこみバターをふんだんに使うことで、ふわっと軽い食感に焼き上げました。かぼちゃの旨味が凝縮され、豊かな香りとういしい甘さが口いっぱいに広がります。そのままお召しあがりいただくのはもちろん、軽くトーストしていただくのもおすすめです。



※表示料金には消費税 8%が含まれております。



**シェフパティシエ 安里哲也 Yasuzato Tetsuya**

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 Sugisawa Ryoichi**

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 】



マスクの着用



手指の消毒



健康申告書へのご協力



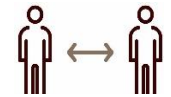
マスク・フェイスシールドの着用



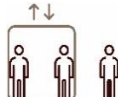
間隔を空けたご案内



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



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹

「ハロウィンスイーツ セレクション 2022」に関するお問い合わせ

ラウンジ「ORIGAMI」3階

営業時間: 午前10時～午後10時

Tel : 03-3503-0872 (直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/92931/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“フォアーストトラベルガイド 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](mailto:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp)