

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 2022
「オーセンティック クリスマス」をテーマに全5種類の商品をご用意
2022年10月1日(土)予約受付開始



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、「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2022」と題して全5種類の商品を取り揃え、2022年10月1日(土)より予約受付を開始いたします。

今年のクリスマスは木々の色である“緑”をコンセプトカラーとした「オーセンティック クリスマス」がテーマ。落ち着いたぬくもりを感じながらも心躍るひとときをお届けしたいという思いから、定番のケーキをはじめ、クリスマス装飾には欠かせないオーナメントや煙突をモチーフとしたかわいらしいデザインのケーキをご用意いたしました。クリスマスに彩りを添える特別な一品をお選びください。

■ノエルピスターシュ

限定100個 / 11cm×11cm 6,480円

雪が降り積もる聖夜の煙突をイメージした、ピスタチオのケーキが誕生しました。ピスタチオを混ぜたダックワーズ生地の上には、杏のコンポートが入った西洋すもものムースとなめらかなピスタチオのムースが重なり、ざくざくとした歯応えのピスタチオの砂糖がけと生クリームで飾られています。さまざまな風味と食感がひとつにまとまり、贅沢に使用したピスタチオの味わいが口いっぱい広がって、幸せを奏でます。



■ブッシュ・ド・ノエル**限定 100 個 / 26cm×6.5 cm 5,940 円**

北欧のクリスマスマーケットから発想を得た、楽しいデザイン。モンブランクリームに包まれたロールケーキの上には栗のコンポート、チョコレート、マンゴーとパッションフルーツのコンポテ、4種類の生クリームが飾られます。栗と米粉の生地にバニラの生クリーム、風味豊かな中山栗のクリームとフランス栗のコンポートが包まれて、栗の美味しさを心ゆくまで堪能できます。

**■クリスマス ショートケーキ****限定 200 個 / 15cm 5,940 円****限定 250 個 / 18cm 7,020 円**

パティシエの技術を尽くした、クラシックで優雅なショートケーキです。ミルクの風味が際立つ軽やかな生クリームをたっぷりを使用し、甘さと酸味のバランスがよい苺としっとりときめ細やかなスポンジがひとつに。スポンジの内側には苺のシロップを染み込ませて、よりフルーティーに仕上げました。舞い散る雪に見立てたホワイトチョコレートが、ふわりと口の中でとろけます。

**■ルージュ・ノエル****限定 100 個 / 12cm 5,076 円**

クリスマスツリーを彩るオーナメントをイメージした真紅のケーキです。流麗な模様を描くチョコレートから覗くのは、グリオットと苺を煮たコンポテに、きらめく金箔。まろやかで優しい口当たりのフランボワーズと桃、ルビーチョコレートのムースで甘酸っぱい苺のジュレ、カラマンシーのクリーム、ダックワーズを包みました。フロマージュブランのギモーヴが裾を飾ります。

**■シュトーレン****限定 400 個 / 17cm×8 cm 4,536 円**

オーセンティックなクリスマスを祝うには、ドイツ発祥の焼き菓子、シュトーレンがぴったり。1年以上前からラム酒やブランデーに漬け込んだレーズンとドライフルーツをふんだんに使用し、香ばしい胡桃と一緒にしっとり焼き上げた後は、澄ましバターに浸し、香り高いバニラシュガーで表面をコーティングしました。さらに4ヶ月程寝かせて熟成された、深くまろやかな美味しさをお楽しみください。



◆◆ ザ・キャピトル クリスマスケーキ 2022 販売概要 ◆◆

[予約期間] 2022年10月1日(土)～12月20日(火)

[受付時間] 午前11時～午後6時

[お渡し日時・場所] 2022年12月19日(月)～22日(木)

正午12時～午後8時 ラウンジ「ORIGAMI」3階

2022年12月23日(金)～25日(日)

正午12時～午後7時 ペストリーブティック「ORIGAMI」B2階

※2022年12月21日(水)～25日(日)は、ご予約の方のみの販売とさせていただきます

※シュトーレンは2022年12月1日(木)よりご予約分のお渡しを開始いたします

※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

※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 Tetsuya Yasuzato

1971年大阪府生まれ。1988年に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、上質で洗練されたデザインの中に季節を感じることでできる商品を提案している。

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



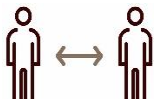
マスク・フェイスシールドの着用



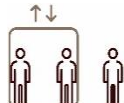
間隔を空けたご案内



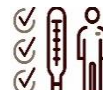
飛沫防止シートの設置



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



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

「ザ・キャピトル クリスマスケーキ 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/93068/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