

ザ・キャピトルホテル 東急
節分にちなんだスイーツ「福まめ」を1月15日より期間限定販売
豆まきに使う福豆をモチーフにした縁起の良いスイーツ



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、2024年1月15日(月)から2月3日(土)まで、節分にちなんだ見た目も愛らしいスイーツ「福まめ」をラウンジ「ORIGAMI」にて販売いたします。

「福まめ」は、“和の心を伝える当ホテルらしい節分をお届けしたい”とシェフパティシエの安里が豆まきに使う福豆をイメージし考案しました。キャラメリゼしたヘーゼルナッツをブロンドチョコレートでコーティングした、香ばしさと食感がクセになる一品です。

容器は、SDGsの観点より再利用できる升を採用。当ホテルのロゴと今年の干支(えと)の「辰(たつ)」の焼き印を押したオリジナルの升に、たっぷり福豆を入れてご用意いたします。イチゴチョコレートとビターチョコレートを使い、一つひとつ手作業で仕上げる鬼のお面を添えた、シェフパティシエの遊び心あふれる節分スイーツです。一年の幸せを祈る福豆で、ご自宅での笑顔溢れるひとときをお楽しみください。

公式ホームページはこちら: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/111023/index.html>

「福まめ」販売概要

[販売期間]	2024年1月15日(月)～2月3日(土)
[販売時間]	11:00～18:00 *数量限定商品のため、売り切れ次第終了
[販売場所]	ラウンジ「ORIGAMI」(3階)
[料金(税込)]	2,700円
[サイズ]	縦8.4cm×横8.4cm×高さ5.4cm
[予約・お問い合わせ]	03-3503-0208(直通 10:00～22:00)

*画像はイメージです。

*上記料金は消費税8%を含みます。

*諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください。



シェフパティシエ 安里哲也 Tetsuya Yasuzato

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歳で洋菓子へ転向し、2000年に名古屋東急ホテル入社。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、素朴でクラシカルでありながら、季節を感じることでできる商品を提案している。

【 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、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。

本リリース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 川井・鈴木

Tel: 03-6206-1576 E-mail: capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp