

ザ・キャピトルホテル 東急
夏の風物詩「ORIGAMI かき氷 2024」
2024年7月1日(月)～8月31日(土)



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、2024年7月1日(月)～8月31日(土)の夏季限定で、「ORIGAMI かき氷 2024」を展開いたします。

「ORIGAMI」の夏の風物詩として、毎年多くのお客さまにご好評いただいているかき氷が今年も登場。夏の芳醇な果物“マンゴー”や“メロン”を贅沢に使用した目にも鮮やかなかき氷をはじめ、定番人気の「宇治金時」、「小倉白玉」とクラシックなメニューを含む全4種をご用意いたしました。氷は、溶けにくく雑味のない純氷を使用し、程よい食感を残すよう仕上げています。陽光輝く夏の昼下がりにふさわしい、清涼感溢れるプレミアムなかき氷です。

「ORIGAMI かき氷 2024」概要

- 場所: ラウンジ「ORIGAMI」(3階)
- 期間: 2024年7月1日(月)～8月31日(土)
- 提供時間: 11:00～22:00(L.O.21:00)
- お問い合わせ: 03-3503-0872(直通/10:00～22:00)
- Web サイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/lounge/plan/117392/index.html>

■ ザ・メロンフラッペ 4,807 円

国内で栽培された上質なアールスメロンを 1/2 個贅沢に使用し、器に仕立てた華やかな見た目の「ザ・メロンフラッペ」。氷の上に自家製バニラアイスクリームと、くり抜いたメロンの果肉を惜しげもなくトッピング。濃厚なバニラアイスがジューシーなメロンの爽やかな甘みを引き立てます。別添えのメロンシロップでさらに魅惑のスイーツへと昇華します。



■ マンゴーかき氷 2種のバニラ 3,795 円

フレッシュなマンゴー、マンゴーピューレ、ドライマンゴーを組み合わせた、“マンゴーづくし”のリッチな味わい。マンゴーのとろける果肉と氷の冷たさ、バニラアイスクリームとバニラのエスプーマの濃厚さが絡み合う一品です。サイドに添えたマンゴーソースをかけることで、ひと匙ごとに変わる味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。



■ 宇冶金時 2,150 円

抹茶ソースと小豆をトップと底の 2 段構えで重ね、中に自家製バニラアイスクリーム、練乳、白玉をトッピングした、幾重にも和の味わいが調和する逸品。氷が溶けるとともに、芳醇な抹茶の風味がふわりと広がり、余韻はほろ苦くもすっきりとした味わいです。



■ 小倉白玉 2,150 円

小豆、練乳、バニラアイスクリームの上に氷を乗せ、さらに小豆、練乳、白玉をトッピングしたクラシックなかき氷。クリアな味わいの純氷と白玉のもちもち食感、小豆の穏やかな甘味が一体となった、シンプルながらも絶妙なバランスが際立つ一品です。



- * 表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%を含みます。
- * 写真はすべてイメージです。
- * 諸般の事情により、リリースの内容に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。

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“フオーブス・トラベルガイド 2023”にて 4 年連続で 5 つ星を獲得しております。

ラウンジ「ORIGAMI」

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジ。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。

本リリースに関するメディアからのお問い合わせ
 ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 川井
 Tel:03-6206-1576 Mail:y.kawai@tokyuhotels.co.jp