

【ザ・キャピトルホテル 東急】

ハロウィンスイーツ 2024

ケーキやクッキー缶などパティシエの遊び心が詰まったスイーツが勢ぞろい！

2024年10月1日～31日までの期間限定



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10月1日(火)から10月31日(木)まで、パティシエの遊び心とこだわりが詰まった5種類のケーキやクッキー缶などが並ぶ「ハロウィンスイーツ 2024」を展開いたします。

ハロウィン限定ケーキは、この季節ならではの趣向でドキリとさせたいというシェフのイメージネーションを形にした表現力あふれるデザインが満載。インパクトのあるデザインが目を引く「モンブレイン」をはじめ、リアルな青い瞳が際立つ「イービルアイ」、おばけが顔を覗かせる魔女の釜をイメージした「ウィッチポット」といった個性豊かなラインアップです。売り切れ必至のクッキー缶は、味わいも見た目も実りの秋を感じる7種のクッキーを詰め合わせました。大人も魅せられる粋な装いは季節の手土産にも最適です。

いずれも独創的な見た目ながら、素材のほろ苦い味わいや香り豊かなアルコールをアクセントに効かせた絶妙な味わいをお楽しみいただけます。この時期ならではの心躍るシェフ渾身のアイテムの数々をご自宅でのパーティーを盛り上げます。

- 販売期間: 2024年10月1日(火)～10月31日(木)
- 販売場所: ラウンジ「ORIGAMI」3階
- 営業時間: 10:00～22:00
- お客様からのご予約・お問い合わせ: 03-3503-0872(直通)
- ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/119799/index.html>

■ ジャック・オー・ランタン**各 1,836 円**

ホワイトチョコレートで型取ったジャック・オー・ランタンの中には、アーモンドとマカダミアナッツをキャラメルとチョコレートの二層でコーティングした二種類のアマンドショコラが隠されています。チョコレートでできた帽子から、土台となるザクザク食感のクランチクッキーまで余すことなく味わっていただけるスイーツです。

**■ モンブレイン****756 円**

独創的なデザインが目を引くモンブラン。生クリームと栗のコンポートを和栗ペーストで包み込んだシェフの技が光るケーキです。その見た目とは裏腹に上品で深みのある栗本来の味わいを存分に堪能でき、土台となる甘さ控えめのバタークッキーとの食感の妙もお楽しみいただけます。

**■ イービルアイ****756 円**

ドキリとするほどリアルなビジュアルのシェフの遊び心満載のムースケーキ。ほのかな塩味がアクセントのブロンドチョコレートの器の中は、洋梨のゼリー、ブロンドチョコレートのムースやガナッシュが層に。苺とフランボワーズのジュレを重ねることでなめらかな口あたりと瑞々しい味わいに仕上げました。

**■ ウィッチポット****756 円**

おばけが飛び出る遊び心満載のケーキは、魔女の釜をイメージした想像力を掻き立てるキュートな仕上がり。シュトロイゼルクッキーの上に重ねたホワイトチョコレートとバニラムースの甘みとグリオット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お楽しみいただけます。周りにあしらったココナッツ、飾りのチョコレートが食感にアクセントを添えます。

**■ 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西洋の墓地をイメージ。かぼちゃのピューレを練り込んだムースケーキに、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忍ばせました。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。



■ ハロウィンクッキーアソート

4,428 円

秋を感じるデザインにハロウィン要素を加えた 7 種類のクッキーを詰め合わせたクッキー缶。紫芋のパウダーで彩ったほろほろとした食感のクッキーやかぼちゃ型のサブレ、ほうじ茶風味のミルクチョコレートを包んだ葉巻型クッキーなど、一つひとつ丁寧に焼き上げる大人も魅せられる粋な装いは、季節の手土産にも最適です。



■ 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、豊かな香りと優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、軽くトーストするのもおすすめです。



* 表示料金には消費税 8%が含まれます

* 仕入れの状況によって内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください



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」に魅せられ 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、第 2 回アジア・パストリー・チーム・コンテストに日本代表として出場し優勝するなど、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、素材でクラシカルななかに季節を感じることでできる商品を提案している。



シェフブーランジェ 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中で、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 年ベーカリーシェフに就任。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。

【 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“フォーブス・トラベルガイド”にて 4 年連続 5 つ星を獲得しております。

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 E-mail : y.kawai@tokyuhotels.co.jp