

ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2025

旬を迎える“苺”をテーマに宿泊プランやレストラン&バー商品を展開

2025年1月15日(水)～3月31日(月)



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、2025年1月15日(水)から3月31日(月)まで、旬の苺をふんだんに使用した「ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2025」を実施いたします。アフタヌーンティー、ディナーコースやパフェなどの限定メニューをはじめ、カクテルやパストリーまで、苺の魅力を最大限に楽しめる多彩なアイテムをご用意いたします。

前菜からメイン、デザートと全てのメニューに苺を使用したオールデイダイニング「ORIGAMI」のストロベリーコースは、意外な苺の魅力に触れていただける毎年人気のメニュー。また、苺をふんだんに盛り込んだ赤と白のコントラストが映えるパフェも登場。また、ラウンジ「ORIGAMI」のさまざまなベリーを使ったキュートなアフタヌーンティーやパストリー、ザ・キャピトルバーのカクテル、手みやげにもぴったりなロールケーキなど、趣向を凝らした旬の味わいをご堪能いただけます。

「ザ・キャピトル ストロベリーフェア 2025」の詳細

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/123859/index.html>

<レストラン&バー限定メニュー>

【オールデイダイニング「ORIGAMI」 3F】

ORIGAMI ストロベリーコース

前菜からメインディッシュ、デザートに至るまで苺を取り入れた見目麗しいメニューをご用意。苺とトリュフが香るマデラソースとあわせた国産牛フィレ肉のグリルを含むディナーコース、苺と魚介を合わせた彩り豊かなパスタやカレーをメインとしたランチセットと、美味しさだけでなく意外な苺の魅力に触れることができるメニューをご用意いたします。

- 期間： 2025年1月15日(水)～3月31日(月)
- 時間： ランチ 11:00～14:30(L.O.)／ディナー 17:00～21:00(L.O.)
- 料金： ランチセット 4,933円／ディナーコース 10,752円
- メニュー内容：

<ランチセット>

- ・ マスカルポーネを纏ったフルーツと生ハム フィユイタージュと小さな苺スープを添えて
- ・ 苺と海老のスパゲッティ カラスミの香り または 苺とシーフードの彩りカレーライス
- ・ 小さな苺のパフェ
- ・ コーヒーまたは紅茶



<ディナーコース>

- ・ フォアグラのテリーヌ ガトー仕立て苺の香り
- ・ 苺とお米の冷製スープ バニラ風味のエスプーマ
- ・ 国産牛フィレ肉のグリル シャンピニオンデュクセル トリュフ香るマデラソースと苺の絨毯とともに
- ・ ストロベリーロマノフ
- ・ コーヒーまたは紅茶



【ラウンジ「ORIGAMI」 3F】

ザ・キャピトル アフタヌーンティー - Spring -

スイーツはもちろん、セイボリーにも苺を使用した可愛らしい春のアフタヌーンティーが登場。苺・タイベリー・ブルーベリー・シーベリーなど、ベリーの個性を活かしたベリーづくしの華やかなアフタヌーンティーです。柔らかな春の陽が降り注ぐ開放感溢れるラウンジで、リクスなひとときをお楽しみください。

- 期間： 2025年1月16日(木)～3月31日(月)
 - * 要予約。ホームページよりオンラインにて承ります
- 時間： 14:00～18:00(L.O.)
 - * ご利用は150分制とさせていただきます
- 料金：

紅茶セット	8,855円
グラスシャンパンセット	12,650円
グラスシャンパンフリーフローセット(90分)	16,445円



【アフタヌーンティーメニュー 一例】

- ・ スイーツ フレーズ、ムースフロマージュブラン、タルトレットノワール など全7種
- ・ セイボリー 苺とトマトのガスパチョ、マリネサーモンの手毬風 キャビアのせなど全6種
- ・ スコーン シェフ ブーランジェによる季節のスコーン
- ・ ドリンク 森いちごのルイボスティアーやストロベリーティー、ゆず緑茶、抹茶、コーヒーなど全30種以上

ストロベリーパフェ

旬のフレッシュ苺をふんだんに使った、赤と白のコントラストが映えるパフェは、ベリーや苺のソース、生クリームが美しく層になり、甘さと酸味、塩味のバランスが絶妙な一品に仕上げました。トップは、サクサクのパイ生地の上に贅沢にあしらった赤と白の苺が華やかに彩ります。ティータイムだけではなく、ディナーのあとの“締めパフェ”としてもお楽しみいただけます。



- 期間：2025年1月15日(水)～3月31日(月)
- 時間：11:00～21:00(L.O.)
- 料金：3,036円

ジャーマンストロベリーパンケーキ メープルシロップ、バターとともに

「ORIGAMI」を代表するシグネチャーメニュー「ジャーマンアップルパンケーキ」が期間限定で苺バージョンに。クレープのような薄さながらも、もっちりとした弾力のある生地、ソテーしたフレッシュ苺をたっぷりと添えました。熱々のうちにバターとメープルシロップをのせると、苺のジューシーで甘美な香りがふわりと広がります。



- 期間：2025年1月15日(水)～3月31日(月)
- 時間：11:00～21:00(L.O.)
- 料金：1,897円

ストロベリードリンク

苺をふんだんに使用したシェイクやアイスクリームなどが揃います。ほんのり甘くさわやかに香る、苺のスイーツ&ドリンクでゆったりとしたティータイムをお届けいたします。



- 期間：2025年1月15日(水)～3月31日(月)
- 時間：11:00～21:00(L.O.)
- 料金：1,518円～

- 「ORIGAMI」に関するお問い合わせ：03-3503-0872(直通)

【ザ・キャピトル バー 4F】

苺カクテル セレクション

フレッシュな苺をふんだんに用いた季節のカクテルが、冬の夜を明るく彩ります。「ストロベリーマティーニ」、「ストロベリーシャンパン」、白ワインとソーダが爽やかな新作「ストロベリースプラッシュクーラー」をラインアップ。芳醇なシャンパンと苺が出逢うカクテルには、可憐なハート型の苺が寄り添います。



- 期間: 2025年1月16日(木)～2月28日(金)
- 時間: 15:00～23:00 (L.O.)
- メニュー・料金
(写真左から)
- ストロベリーマティーニ 3,289円
- ストロベリーシャンパン 3,921円
- ストロベリースプラッシュクーラー 3,921円
- お問い合わせ: 03-3503-0874(バー直通)

※表示料金はサービス料15%・消費税10%を含みます

【ペストリーブティック「ORIGAMI」】

苺のロールケーキ

たっぷりの苺を米粉の生地で包み、苺の果肉が入った上品な甘さの生クリームでコーティングしました。ミルクィな甘味とほどよい苺の酸味が軽やかなロールケーキです。



- 期間: 2025年1月15日(水)～2月14日(金)
- 時間: 11:00～21:00
- 料金: 1本 3,024円 / 1ピース 788円
- 場所: ラウンジ「ORIGAMI」3F(LF)
- お問い合わせ: 03-3503-0208 (ORIGAMI 直通)

※表示料金には消費税8%を含みます

※ 仕入れの状況により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
 ※ 最新の情報はホテル公式ウェブサイトよりご確認ください

<宿泊プラン>

苺のブレックファースト付き宿泊プラン

苺のサラダ、フレッシュジュースのほか、表面は芳ばしく中はしっとり焼き上げたフレンチトーストのご朝食をお部屋にお届けいたします。苺の朝食が楽しめるのはルームサービス限定。窓から一望する都心の景色とともに、苺の香りに包まれる優雅な一日のはじまりをお過ごしいただけます。

- ・ 予約期間: ~2025年3月28日(金)
- ・ 宿泊期間: 2025年1月15日(月)~3月31日(月)
- ・ 料金: 1名さま 51,559円~(1室2名さままでご利用の場合)
- ・ 内容: ご1泊、ルームサービス限定の苺のブレックファースト



ザ・キャピトル アフタヌーンティー付き宿泊プラン

ラウンジ「ORIGAMI」で人気の春の「ザ・キャピトル アフタヌーンティー」をお部屋にご用意いたします。季節によりラインアップが変化するセイボリー&スイーツが、優雅なオールハンドメイドのティースタンドに愛らしく並びます。繊細な蓋の上部には水引の淡路結びをあしらひ、未永くお客さまに愛していただけるとの願いを込めました。

パノラミックな都心の景色を眺めながら、プライベート空間でゆったりとしたティータイムをお楽しみください。



- 予約期間: ~2025年3月28日(金)
- 宿泊期間: 2025年1月15日(月)~3月31日(月)
- 料金: 1名さま 59,149円~(1室2名さままでご利用の場合)
- 内容: ご1泊、ルームサービスでのアフタヌーンティー、オールデイダイニング「ORIGAMI」での朝食
- 特典: アーリーチェックイン 14:00 (通常 15:00)

※ご予約はチェックイン日の3日前まで承ります。

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。なお、別途、東京都宿泊税が加算されます

※料金は宿泊日より異なります

- ご宿泊に関する予約・お問い合わせ: 03-3503-0109(宿泊予約)

【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。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 2024”にて4年連続の5つ星を獲得しています。

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 川井

Tel: 03-6206-1576 E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp