

ザ・キャピトルホテル 東急
ラウンジ「ORIGAMI」
かき氷 2023
2023 年 7 月 1 日(土)～8 月 31 日(木)



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、2023 年 7 月 1 日(土) ～ 8 月 31 日(木)の期間、夏限定の「かき氷 2023」を開催いたします。

毎年この季節、多くのお客さまにご好評いただいているかき氷を 4 種類ご用意いたしました。マンゴーを存分にご堪能いただけるマンゴーかき氷とメロン 1/2 個をふんだんに使用したメロンフラッペは、見た目も華やかにリニューアル。定番の宇治金時、小倉白玉とともにご提供いたします。氷は、溶けにくく雑味のない純氷を使用しており、程よい食感を残した仕上がりとなっております。暑い夏のリフレッシュに清涼感溢れるかき氷をぜひお召し上がりください。

◆◆かき氷 2023 詳細◆◆

ラウンジ「ORIGAMI」3 階 (LF)

[期 間] 2023 年 7 月 1 日(土) ～ 8 月 31 日(木)

[時 間] 11 時 ～ 22 時 (L.O.21 時)

■ マンゴーかき氷 2種のバナラ 3,795 円

生のマンゴー、マンゴーピューレ、ドライマンゴーの3種類のマンゴーを使用し、バナラアイスクリームとバナラのエスプーマが氷にマッチした味わい深い一品。全体を混ぜて味の融合をお楽しみください。



■ ザ・メロンフラッペ 4,807 円

ハーフカットのメロンを器に使用し、くり抜いた果肉を氷の周りに飾りました。バナラアイスクリームを氷の中と上にあしらったかき氷は、はじめに飾られたメロンとともに味わった後、サイドに添えられたメロンシロップをかけてご堪能いただけます。



■ 宇治金時 2,150 円

器の底に抹茶ソース、小豆、バナラアイスクリーム、練乳を盛り付けた後、氷を重ね、再び抹茶ソース、小豆、白玉をトッピングしました。抹茶の風味と小豆の甘みが絶妙な和テイストのかき氷は、香り豊かなすっきりとした味わいです。



■ 小倉白玉 2,150 円

小豆、練乳、バナラアイスクリームの上に氷、小豆、練乳、白玉を乗せた相性抜群のシンプルなかき氷は、トッピングの程よい甘みで食べ進めるごとに味わいが広がり、もちもちの白玉も相まって食感も楽しめる仕上がりになっています。



※仕入れ状況により販売できない場合がございます ※写真はイメージです

※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

「かき氷 2023」に関するお問い合わせ

ラウンジ「ORIGAMI」3 階（LF）

受付時間: 午前 10 時～午後 10 時

Tel. 03-3503-0872(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/lounge/plan/102612/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 2023”にて 5 つ星を獲得しております。

3 階 ラウンジ「ORIG

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