

ザ・キャピトルホテル 東急

ルビーロマンショートケーキを限定販売

石川県産最高峰の葡萄を使ったオリジナルショートケーキ

2023年8月1日(火) 予約受付開始



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8月15日(火)から8月31日(木)の期間、石川県オリジナルの葡萄「ルビーロマン」を使用したショートケーキを数量限定で販売。2023年8月1日(火)よりご予約受付を開始いたします。

ルビーロマンは赤色の大粒の葡萄で、巨峰の約2倍の大きさがある国内トップレベルの大粒品種です。酸味が少なく糖度が高いのが特長で、豊富な果汁のみずみずしさを活かすため、シンプルなショートケーキに仕上げました。季節ならではの爽やかな甘みとクリームのバランスが絶妙な味わいをこの機会にぜひご堪能ください。

■ルビーロマンとは

石川県が開発した赤色の大粒品種で、今年の初競りでは最高金額が160万円で競り落とされた石川県最高級の葡萄です。検査員によって1房ごとに厳格な検査があり、厳しい品質基準をクリアした房には5段階の認証シールが貼られます。

8月上旬から9月中旬が旬。

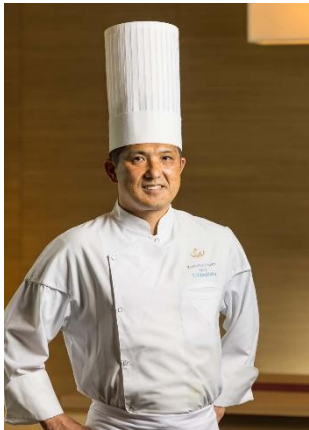


◆◆ ルビーロマンショートケーキ 概要 ◆◆

[サイズ・料金] 12cm 6,480円
 [販売期間] 2023年8月15日(火)～31日(木)
 [予約期間] 2023年8月1日(火)～28日(月)
 [販売場所] ラウンジ「ORIGAMI」3階
 [受取時間] 午前11時～午後6時

※受取日の3日前までのご予約をお願いいたします

※表示料金には消費税8%が含まれております ※写真はイメージです



シェフパティシエ 安里 哲也 Tetsuya Yasuzato

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。2000年に名古屋東急ホテル入社後、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、上質で洗練されたデザインの中に季節を感じることもできる商品を提案している。

「ルビーロマンショートケーキ」に関するお問い合わせ

ラウンジ「ORIGAMI」3階

営業時間: 午前10時～午後10時

Tel : 03-3503-0872(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/104917/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。

ザ・キャピトルホテル 東急では、2022年5月にオールデイダイニング「ORIGAMI」、2023年4月には、日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」が日本サステイナブル・レストラン協会に加盟し、食を通じたSDGs活動に取り組んでおります。今後も調達・環境・社会という3つの観点からサステナビリティを追求し、メニュー開発などにも積極的に活かしてまいります。

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛をお願いいたします。

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