

ザ・キャピトルホテル 東急  
**ハロウンスイーツ 2023**  
遊び心満載のスイーツが今年も登場  
2023年10月1日(日)～31日(火)



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10月1日(日)から31日(火)まで「ハロウンスイーツ 2023」を開催。4種類のケーキ、ハロウィンショコラ、クッキー缶、かぼちゃパンを期間限定で販売いたします。

ハロウィンならではのスイーツは、見て楽しく食べておいしい遊び心とこだわりが詰まった品々。見た目のインパクトが大きな「モンブレイン」をはじめ、青い瞳が際立つ「イービルアイ」、かわいなおばけの「ファントム」、西洋の墓地をイメージした「トゥーム」といった個性豊かなケーキや、ジャック・オー・ランタンをモチーフとしたハロウィンショコラのラインアップがハロウィンを盛り上げます。

ハロウィンをイメージしたクッキー缶は、かぼちゃの種とスライスアーモンドのフロランタンやかぼちゃ味のサブレなど、味や食感の異なるクッキーを8種類詰め合わせました。この機会にシェフ渾身のアイテムの数々をぜひご堪能ください。

### ■モンブレイン

756 円

遊び心満載のモンブランは、生クリームと栗のコンポートを和栗のペーストで包み込んだシェフの技術が詰まったケーキです。見た目とは裏腹に上品で深みのある栗の味を存分に堪能でき、土台となる甘さ控えめのバタークッキーとの食感のコラボレーションもお楽しみいただけます。



### ■イービルアイ

756 円

ドキッとしてしまうほどリアルな目がモチーフのムースケーキは、香ばしさとほのかな塩気がアクセントのブロンドチョコレートをつっぷり使用しています。生姜風味の洋梨ゼリーにガナッシュとブロンドチョコレートのムースを重ね、苺とフランボワーズで覆うことで、なめらかな口あたりと瑞々しい味わいを実現しました。



### ■ファントム

756 円

お化けが飛び出る可愛いデザインケーキには、シュトロイゼルクッキーの上に乗ったマスカルポーネのムースの中に、刻んだ栗とカシスのクレームブリュレが入っています。周りにあしらわれたココナッツ、飾りのチョコレートやフルーツも相まって甘みと甘酸っぱさのマリアージュが絶妙な仕上がりです。



### ■トゥーム

756 円

かぼちゃのピューレを練り込んだムースケーキの中にキャラメル味のクレームブリュレとコーヒー風味のガナッシュを入れた十字架のチョコレートが印象的なケーキ。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る相性抜群の組み合わせです。



### ■ジャック・オー・ランタン

1,836 円

ジャック・オー・ランタンを模ったハロウィンショコラの中には、キャラメルとチョコレートの二層でコーティングされたアーモンドとマカダミアナッツを入れています。チョコレートでできた帽子から、ザクザクした食感のクランチクッキーの台まで、余すことなく味わっていただけます。



### ■ハロウィンクッキーアソート

4,428 円

秋を感じる 8 種類のハロウィンクッキーを詰め込みました。

[内容]

フロランタン／レイユール／ダイヤモンド ノワゼット／スパイラル／サブレピスターシュ／サブレポティロン／アイシングクッキー／ブルド ネージュ オ テ



### ■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広がります。そのままはもちろん、軽くトーストしてお召し上がりいただくのもおすすめです。



※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 Yasuzato Tetsuya

2000年に名古屋東急ホテル入社。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、素朴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。



### ベーカリーシェフ 杉澤良一 Sugisawa Ryoichi

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」で国内予選ファイナリストに何度も選出されるなど輝かしい成績を残す。2010年ザ・キャピトルホテル 東急のオープンに伴い入社。2014年ベーカリー責任者に就任。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。

「ハロウンスイーツ 2023」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/105680/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。

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