



2020年（令和2年）8月31日

キャラメル風味のコーヒー生地に
クリーミーな味わいのダコワーズを合わせた焼菓子が登場

カプチーノ

10月1日（木）発売
本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」



“カプチーノ”を、コーヒー生地とミルクのダコワーズを使用し
見た目と味わいで表現した新作焼菓子「カプチーノ」

帝国ホテル 東京は、キャラメル風味のコーヒー生地と泡をイメージしてふわふわとした見た目に仕上げたミルクのダコワーズで、イタリアのドリンク“カプチーノ”を表現した新作焼菓子「カプチーノ」を、10月1日（木）から本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて販売いたします。



キャラメル風味の生地に加えたコーヒーは苦みを抑えて風味のみが残るよう抽出し、さらに、芳醇な香りのラム酒に漬けたイタリア産のマロングラッセをカットして生地に加え、食感のアクセントにしています。また、上部にはミルクのクリーミーな味わいとシナモンの香りを加えたダコワーズをのせ、生地部分と一緒に召し上がりいただくとカプチーノのような味わいをお楽しみいただけます。

ご自宅でのくつろぎの時間やティータイムのお供として、コーヒーやカプチーノにあわせて召し上がりいただきたい焼菓子です。

「カプチーノ」は、ゴールドのコーヒー豆のデザインをあしらったブラウンの化粧箱に入れて販売いたします。高級感のある箱は、ご贈答やお手土産にもおすすめです。

概要は次の通りです。

■カプチーノ 概要

キャラメル風味のコーヒー生地、栗を織り交ぜ、シナモンが香るダコワーズをのせて焼き上げました。

価 格： 3,400円（消費税込み）

販売開始： 2020年10月1日（木）

販売場所・お問い合わせ：

帝国ホテル 東京 本館1F ホテルショップ「ガルガンチュワ」
TEL. 03-3539-8086(直通)

営業時間 11:00～18:30（8月31日現在）

