

ザ・キャピトルホテル 東急
食材フェア第5弾
中国料理「星ヶ岡」にて富山県食材フェアを開催

開催期間：2018年1月9日(火)～2月28日(水)



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：末吉 孝弘）では、2018年1月9日(火)から2月28日(水)までの平日を対象に、中国料理「星ヶ岡」にて「富山県食材フェア」を開催します。

前回の静岡食材フェアに続き今回は富山の豊富な食材にフォーカスします。

ディナータイムには、全国でも名高い富山の寒ブリやシロエビ、紅ズワイ蟹など、この季節に旨みを豊富に蓄えた食材を名菜に仕立て提供いたします。肉料理は「黒部名水ポーク」を使用。旨み成分をたっぷりと含んだジューシーな肉質で、越冬保存され甘味が増した野菜と共にじっくりと煮込みます。

海鮮料理はとろりとした独特の食感と濃厚な味わいが特長のシロエビをさっくりと揚げ、食材が持つ本来の美味しさを存分に引き出しています。

ランチタイムには、1日15食限定で「富山産ベニズワイ「高志の紅ガニ」入りワンタン麺」を用意いたします。肉厚でしかも身が引き締まった紅ズワイ蟹を贅沢に包み込んだワンタンをトッピング。富山の旨みがたっぷりと詰まった珠玉の一杯をこの機会にぜひご堪能ください。

◆◆富山県食材フェア 開催概要◆◆

[場 所] 中国料理「星ヶ岡」 2F

[開催期間] 2018年1月9日(火)～2月28日(水)

※土・日・祝日を除く

◇ディナーコース 15,700円～

提供時間：17:30～22:00 (L.O. 21:30)



- ・富山産4種盛り合わせ前菜と寒ブリの中華風お刺身
- ・蕪のふかひれ煮込み 富山産ベニズワイ「高志の紅ガニ」のせ
- ・富山産鮮魚のぬかいわし炒め
富山カンカン野菜「寒締めほうれん草」添え
- ・黒部名水ポークと富山カンカン野菜「雪中大根」の煮込み
白トリュフの香り
- ・富山湾水揚げシロエビのサクサク揚げ
富山カンカン野菜「雪中にんじん」と白葱添え
- ・富山産ベニズワイ「高志の紅ガニ」入りワンタン麺
- ・本日のデザート
- ・小菓子二種

◇ランチセット 3,500円

提供時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)



- ・富山産3種前菜の盛り合わせ
- ・富山産ベニズワイ「高志の紅ガニ」入りワンタン麺
- ・デザート

※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予めご了承ください。

※表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

◆中国料理「星ヶ岡」

中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューをご提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみください。

シックな空間には、最大16名様までご利用いただける7つの個室をご用意。ビジネスやプライベートなど、さまざまな用途に合わせて幅広くご利用いただけます。

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

13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、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。

富山県食材フェアに関するお客さまのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 中国料理「星ヶ岡」

平日営業時間：ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30) / ディナー17:30～22:00(L.O.21:30)

Tel. 03-3503-0871(星ヶ岡直通)

<https://www.capitolhoteltokyu.com/ja/restaurant/hoshigaoka/index.html>

本件に関するお問い合わせ(報道関係)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 川邊(かわべ)

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp