

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-16-08 (2016/06/02)

～旬の食材を中国料理「星ヶ岡」ならではの味わいで～
「鮑の贅沢コース」



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：行澤 博史）では、2016年7月1日（金）～8月31日（水）まで中国料理「星ヶ岡」にて「鮑の贅沢コース」を販売いたします。

夏に旬を迎え身が太くなる鮑を主役に、その旨みや食感を余すところなくご堪能いただけるコースをご用意いたします。

前菜には肝のソースをかけた蝦夷鮑をはじめ、「鰻の白焼きニンニクソース」や「海老と夏野菜の煮ごり」など季節感あふれる7品を一皿に取り揃えました。

「鮑と海老と夏野菜のバジルソース炒め」は、赤伏見唐辛子やズッキーニなど色鮮やかな野菜を、中国で親しまれている豆腐の発酵食品とバジルをあわせて作るコクのあるソースで炒め、中国料理ならではの味わいにアレンジ。

「鮑のオイスターソース煮 賀茂茄子添え」は約1時間かけて低温でじっくり揚げてから煮込み、繊維の奥まで味が染み渡るよう丁寧に仕上げた一品です。

【鮑の贅沢コース 概要】

[販売場所] 中国料理「星ヶ岡」 2F
[販売期間] 2016年7月1日（金）～8月31日（水）
※土・日・祝日、8月12・15日を除く
[提供時間] 17:30～22:00 (21:30 L.O.)
[販売価格] 15,700円
○ふかひれの姿煮を入れた18,600円のコースもございます。

※表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。
※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。

[メニュー内容]

鮑入り夏の前菜盛り合わせ
枝豆のふかひれスープ 卵白入り
鮑と海老と夏野菜のバジルソース炒め
牛肉とトマトのピリ辛黒酢ソース炒め
鮑のオイスターソース煮 賀茂茄子添え
棒々鶏入り冷し坦々麺
マンゴープリン
小菓子二種

ザ・キャピトルホテル 東急

[お客様のお問い合わせ]

ザ・キャピトルホテル 東急 中国料理「星ヶ岡」
Tel : 03-3503-0871 (星ヶ岡 直通)

[本件に関するお問い合わせ]

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング : 川邊(かわべ)
Tel : 03-6206-1576 (マーケティング 直通)
E-Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp



中国料理「星ヶ岡」

Tel : 03-3503-0871

営業時間 : 平日 ランチ 11:30~15:00 (14:30 L.O.)

ディナー 17:30~22:00 (21:30 L.O.)

土・日・祝日

ランチ 11:30~15:00 (14:30 L.O.)

※土・日・祝日はスペシャルトリート開催のため2時間制

ディナー 17:00~22:00 (L.O. 21:30)

1部 17:00~19:00 / 2部 19:30~

※土・日・祝日はスペシャルトリート開催のため2時間制

席数 : 99

中国料理の王道という基本スタイルを守りつつ、繊細かつダイナミックなメニューをご提供する「星ヶ岡」。ふかひれなど的高级食材を使用した、ここ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。ビジネスにもプライベートにも、多人数でも少人数でも、ご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

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。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、本質的な和が貫かれた世界に一つだけのホテルです。