

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-9 (2013・6・11)

夏の味覚満載 美食が彩る本格中華ディナー
中国料理 「星ヶ岡」 ～夏の食彩ディナーコース～
2013年7月1日(月)～2013年8月30日(金) 平日限定



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:但馬 英俊)では、中国料理「星ヶ岡」にて2013年7月1日(月)から2013年8月30日(金)(※一部除外日有り)の平日限定で、“夏の食彩ディナーコース”(9品 / 18,000円)を販売いたします。本コースは、2ヶ月ごとにメニューを一新。その季節に旬を迎える食材や厳選した食材を使用し、星ヶ岡伝統の技術で仕上げた本格中国料理をコース仕立てでお楽しみいただけます。

気温が上がり暑くなるこれからの季節を有意義に過ごすために、美味しい食事で英気を養っていただきたいという想いを込めて、太陽をたっぷり浴びて実った夏野菜や夏に旬を迎える高級食材を、食欲をそそる様々な美食に仕立ててご提供いたします。夏の代表的な高級食材である鱧や黒あわび、冬瓜や茄子・トマト・大葉といった夏野菜など、この期間でしか味わえない夏の味覚満載のディナーコースです。

今回ご用意する9品の美食の中で特に味わっていただきたい逸品は、夏の食材である鱧や黒あわびに、それぞれ夏野菜を添えたメイン2品です。1品目の「鱧の唐揚げ 油淋ソース 賀茂茄子添え」は、和歌山県産の鱧と京都産の賀茂茄子を用いた、夏の味覚をひと皿に盛り込んだ逸品です。この時期は、鱧が産卵期を迎える前であり最も美味しくなる季節です。夏の鱧は、淡白でくせがなく上品な味わいから美味として知られ、夏の風物詩とも言われています。丁寧に骨切りした柔らかい鱧の身と瑞々しく肉厚の賀茂茄子を、食欲増進が期待される大葉やみょうがを使用した甘酸っぱい油淋ソースでお召し上がりいただけます。もう1品は、旬であり高級食材として知られる黒あわびを使用した「千葉県産黒あわびの湯引き 山椒ソース 夏野菜添え」です。豊かな磯の香りとコリッとした食感が魅力の黒あわびを、シンプルに湯引きすることで食感に柔らかさを加え、素材そのものの旨みを活かしました。この旨みに合うよう、醤油をベースにごま油や青葱の風味、食欲をそそる山椒のピリリとしたアクセントを加えた、オリジナル山椒ソースでお召し上がりいただけます。冬瓜やトマト・ヤングコーンにオクラなどの夏野菜を彩り鮮やかに添えた逸品です。

その他、星ヶ岡伝統の逸品である「気仙沼産フカヒシの姿煮込み」には北海道産蝦夷あわびを添え、締めには夏場にぴったりの「ピリ辛 冷やし担々麺」、デザートには夏のフルーツであるマンゴーを使用した「フレッシュ マンゴープリン」が楽しめる本コースは、この2ヶ月間の平日ディナー限定。夏の食材が織り成す美食の数々を、和らぎのひとつと共にご堪能ください。

中国料理「星ヶ岡」では、季節の旬の食材を取り入れた星ヶ岡オリジナル料理を随時提供して参ります。

ザ・キャピトルホテル 東急

【夏の食彩ディナーコース 概要】

場 所：2F 中国料理「星ヶ岡」

開催期間：2013年7月1日（月）～8月30日（金）の平日限定
（8月11日～8月16日は除外とさせていただきます）

提供時間：17：30～22：00（L.O. 21：30）

【夏の食彩ディナーコース メニュー紹介】お一人様 18,000円

◇夏の食材 冷製七つの味わい

◇蝦夷あわびと気仙沼産ふかひれの姿煮込み

◇瀬戸内産わたり蟹のチリソース煮

◇和牛ヒレ肉の中国風ステーキ

◇鱧の唐揚げ 油淋ソース 賀茂茄子添え

◇千葉県産黒あわびの湯引き 山椒ソース 夏野菜添え

◇ピリ辛 冷やし坦々麺

◇フレッシュマンゴープリン

◇小さなお菓子 2種



※表示価格はサービス料・税金を含みます。

※2名様より承ります。

※メニューは天候や入荷状況により、予告なく変更になる場合がございます。

【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）

E-Mail: capitol-h.starhill@tokyuhotels.co.jp

【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&セールス：前場（ぜんば）

Tel:03-6206-1576（マーケティング 直通）

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

ザ・キャピトルホテル 東急

■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろう和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、パストリーブティック、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109 (ホテル代表)

www.capitolhoteltokyu.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

6番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結



■ 中国料理「星ヶ岡」概要

伝統に裏打ちされた高い技術で、これぞ中華、と誰もが納得する自信の中国四大料理をご提供する「星ヶ岡」。フカヒシなどの高級食材はもちろんのこと、契約農家から直送される新鮮な野菜を使用した、ここでしか味わえない新時代の中華をお楽しみいただけます。シックな空間には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、幅広くご利用いただけます。

ザ・キャピトルホテル 東急 2F

Tel:03-3503-0871 (星ヶ岡 直通)

Lunch 11:30~15:00 (L.O. 14:30)

Dinner 平日 17:30~22:00 (L.O. 21:30)

土日祝日 17:00~22:00 (L.O. 21:30)

個室7室 (16名様まで対応)

