

ザ・キャピトルホテル 東急

「初夏の味覚 宮城県食材フェア」

～写真家 平間 至 氏とめぐる美食紀行～

2018年5月7日(月)～6月29日(金)



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、2階中国料理「星ヶ岡」にて2018年5月7日(月)から6月29日(金)までの平日を対象に、海・山・大地が育む豊かな食材にフォーカスする「初夏の味覚 宮城県食材フェア」を開催いたします。期間中、宮城県塩竈市出身の写真家 平間 至(ひらま いたる)氏が星ヶ岡料理長の小林とともに宮城県を訪れ写真に収めた食材や風景の作品を、店内に展示いたします。

豊かな自然に囲まれる宮城県より、選りすぐりの食材を多彩な名菜に仕立てご提供いたします。バラエティ豊かな宮城の旨みを一口サイズにぎゅっと凝縮した前菜や、気仙沼産のふかひれと三陸産のナマコをじっくりと蒸し濃厚ながらもさっぱりとした味わいにまとめた贅沢なスープをラインアップした、8皿のディナーコース。肉料理は仙台黒毛和牛の柔らかな肉質とまろやかな風味を堪能できるよう蒸して仕上げる逸品をご賞味ください。ランチタイムには、宮城県産の銘柄豚“しもふりレッド”のチャーシューと宮城県産の白葱をたっぷりトッピングしたつゆそばを1日15食限定でご用意いたします。仕上げに熱々の油を注ぐことでより一層風味が増し、食欲をそそります。

なおフェア開催に先立ち、中国料理「星ヶ岡」料理長の小林が食材生産者のもとへ視察に訪れました。その際宮城県塩竈市出身の写真家 平間 至 氏が一緒に現地をめぐり撮影した作品を、期間中店内にてご覧いただけます。平間氏が映し出す生き生きとした食材の表情や雄大な宮城の風景と、小林が織り成す美食のコラボレーションをぜひお楽しみください。

◇◆「初夏の味覚 宮城県食材フェア」概要 ◆◇

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2018年5月7日(月)～6月29日(金) ※土・日・祝日を除く

[時 間] ランチ 午前11時30分～午後3時 / ディナー 午後5時30分～午後10時

◇ディナーコース 16,500円～

提供時間:午後5時30分～午後10時 (L.O.午後9時30分)



宮城産食材を取り入れた前菜盛り合わせ
モウカ鮫のふかひれ入り乾物の蒸しスープ
エゾアワビと海老の炒め 鮑の肝ソース
仙台黒毛和牛の豆苗巻き蒸し
みやぎサーモンのチーズ巻き 胡麻まぶし揚げ
しもふりレドのチャーシューと宮城産葱のつゆそば
本日のデザート
小菓子2種

◇ランチセット 4,000円 <1日限定15食>

提供時間:午前11時30分～午後3時 (L.O.午後2時30分)



3種前菜の盛り合わせ
葱チャーシューつゆそば
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。



◆平間 至(ひらま いたる)氏

1963年宮城県塩竈市生まれ。日本大学芸術学部写真学科を卒業後、写真家イジマカオル氏に師事。躍動感のある人物撮影で、今までにないスタイルを打ち出し、写真から音楽が聞こえてくるような作品により、多くのミュージシャン撮影を手掛ける。2008年より塩竈にて「塩竈フォトフェスティバル」、2012年に「GAMA ROCK」を立ち上げる。2015年に東京・三宿に平間写真館 TOKYO をオープン。



◆中国料理「星ヶ岡」料理長 小林 昇(こばやし のぼる)

1958年千葉県生まれ。1986年キャピトル東急ホテル入社、中国料理「星ヶ岡」へ配属。中国料理の伝統への敬意をはらい、各国VIPや著名人をもてなしながら自らの研磨に励む。2003年中国料理 星ヶ岡の料理長に就任。2010年ザ・キャピトルホテル 東急の開業後も中国料理 星ヶ岡の料理長として就任。中国料理の歴史を守りつつ、繊細かつダイナミックなここでしか味わえない料理を提供し続けている。

◆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楽しめる。シックな空間には、最大16名さまでの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る。

【 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。

「初夏の味覚 宮城県食材フェア」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 2階 中国料理「星ヶ岡」

営業時間：平日 ランチ 午前11時30分～午後3時 / ディナー 午後5時30分～午後10時

休日 ランチ 午前11時30分～午後3時 / ディナー 午後5時～午後10時

Tel. 03-3503-0871(星ヶ岡直通)

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

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)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 石川・川邊(かわべ)

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

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