

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

夏の味覚 宮崎県食材フェア

ランチには柚子風味の冷麺が登場

2018年7月2日(月)～8月31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:末吉 孝弘)では、2階中国料理「星ヶ岡」にて2018年7月2日(月)から8月31日(金)までの平日を対象に、温暖な気候と豊かな土壌により育まれた宮崎県の食材を多彩な名菜に仕立てご提供する「夏の味覚 宮崎県食材フェア」を開催いたします。

ディナータイムには、全7皿のコースを。甘味をたたえた柔らかな肉質が特長の“宮崎一口あわび 浦の恵”をマンゴーで作るソースとともに香ばしく焼き上げた一品や、とろけるような味わいが人気の“宮崎牛”の旨みを凝縮した蒸しものにしてご用意いたします。また、デザートには同県産の完熟マンゴーを贅沢にすりおろして作る濃厚なネクターとタピオカをあわせたスイーツをご提供。宮崎の旨みを余すところなくご堪能いただける逸品を取り揃え皆さまをお迎えいたします。

ランチタイムには、暑い夏にぴったりの冷麺をラインアップ。宮崎県産銘柄鶏の“日向鶏”は、低脂肪・低コレステロール・低カロリーと3拍子揃ったヘルシーなチキン。日向鶏の旨みを加えた柚子風味のスープを注ぎ、さっぱりと仕上げました。彩り鮮やかな野菜とともに食感豊かにお楽しみいただけます。

◆◆夏の味覚 宮崎県食材フェア 概要◆◆

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2018年7月2日(月)～8月31日(金) ※土・日・祝日を除く

[時 間] ランチ 午前11時30分～午後3時 / デイナー 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)



宮崎産食材を取り入れた前菜7種盛り合わせ
 ふかひれの姿煮込み
 「宮崎一口あわび 浦の恵」のマンゴーソース焼き 宮崎キャビア添え
 宮崎牛の道明寺蒸し 蓮の葉風味
 宮崎産鱧の梅紫蘇ソース
 蒸し日向鶏入り 柚子風味の冷麺
 宮崎産マンゴーネクター タピオカ入り

◇ランチセット 4,000円

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
 蒸し日向鶏入り 柚子風味の冷麺
 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あらかじめご了承ください。

※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。

「夏の味覚 宮崎県食材フェア」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 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 / デイナー 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 / デイナー 午後 5 時～午後 10 時

Tel. 03-3503-0871(星ヶ岡直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/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・柴田・川邊(かわべ)

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

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