

ザ・キャピトルホテル 東急  
中国料理「星ヶ岡」

## 豊穣の秋 岩手県食材フェア

「いわて短角牛」など希少な味わいを楽しむディナーコースが登場

2018年9月3日(月)～10月31日(水) 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9月3日(月)から10月31日(水)までの平日を対象に、雄大な土地と豊かな自然に恵まれた岩手県の食材をふんだんに使った「豊穣の秋 岩手県食材フェア」を開催いたします。

ディナータイムには、全8皿のコースをご用意。肉料理に用いる「いわて短角牛」は、脂肪分の少ないヘルシーな赤身肉が特長です。今回は薄切りにしたロース肉で、旬をむかえる岩手産まこも茸を包み込みじっくりと焼き上げました。香ばしく濃厚な黒豆ソースとともにぜひお楽しみください。海鮮料理には、肉厚なホタテを使用。冬菜と呼ばれる漬物と一緒に蒸すことで、ほのかににんにくが香り一層素材本来の甘みが引き立ちます。

ランチタイムには、岩手の銘柄豚「南部高原豚」を使ったセットメニューを。恵まれた環境でストレスなく育った豚は、ジューシーでコクのある味わいです。歯ごたえのよい岩手ワカメをあしらったチャーシュー麺をぜひご堪能ください。

◆◆豊穰の秋 岩手県食材フェア 概要◆◆

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2018年9月3日(月)～10月31日(水) ※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)



岩手産食材を取り入れた前菜盛り合わせ  
三陸産うに入り ふかひれスープ  
いかと海老と三陸あわびたけの梅紫蘇炒め  
いわて短角牛のまこも茸巻き 黒豆ソース  
岩手産ほたたとワカメの香り蒸し  
花巻市産ホロホロ鳥のチャーシュー麺  
岩手産山ぶどう入り杏仁豆腐  
小菓子二種

◇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)



前菜3種盛り合わせ  
南部高原豚のチャーシュー麺  
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。

「豊穡の秋 岩手県食材フェア」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.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/38221/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