

ザ・キャピトルホテル 東急  
中国料理「星ヶ岡」

## 大分県食材フェア

「かぼすブリ」や「冠地どり」など料理長が厳選した大分食材を楽しむフェアを開催

2019年1月7日(月)～2月28日(木) 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2019年1月7日(月)から2月28日(木)までの平日を対象に、「大分県食材フェア」を開催いたします。2ヶ月毎に1つの都道府県を取り上げ、その土地の旬の素材を使った料理が好評を博している「星ヶ岡」。新たな年の幕開けとして豊かな自然に生まれ独自の食文化を持つ大分県の食材にフォーカスいたします。また期間中、大分県豊後大野市にある名瀑「原尻の滝」で撮影された満天の星空の写真を店内に展示し、五感でお楽しみいただけるフェアとなっております。

フェア開催に先立ち、中国料理「星ヶ岡」料理長の小林が大分県へ赴き、海の幸から山の幸に至るまで多くの食材生産者のもとへ視察に訪れました。生産者の方の熱い想いが詰まった食材のなかから小林自らが厳選したこだわりの食材を、熟練の技で仕上げた逸品の数々をぜひご堪能ください。なめらかな口当たりの「おおいと和牛」をはじめ安心院のすっぽん、高い糖度としっとりした食感が特長のさつまいも「甘太くん」など大分の旨みを余すところなくお楽しみいただけます。

なお、今フェアの実現には、地域にフォーカスした弊社の食材フェアの取り組みにご共感いただいた日本航空株式会社(JAL)様や大分県の皆さまにご尽力いただき、JAL様の機内に搭載されているJALグループ機内誌「SKYWARD」1月号のInformationにも掲載されます。今回のフェアを皮切りに、地域活性化プロジェクトに注力しているJAL様と全国にネットワークをもつザ・キャピトルホテル 東急の連携を強化し、地域に根ざした商品づくりや観光プロモーションを通して地域の持続的な発展に努めてまいります。



期間中、ホテルの建つこの地がかつて星の眺めの美しい景勝地であったことにちなみ、星が綺麗な場所としても知られる大分県豊後大野市にある“原尻の滝”で、このフェアのために撮影された夜空に煌めく星空の写真を店内にディスプレイいたします。

幅 120m、落差 20m を誇り“東洋のナイアガラ”とも呼ばれる大滝と星空に想いを馳せながら、大分の魅力が満載の美食をお召しあがりください。

\* \* \*

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2019年1月7日(月)～2月28日(木) ※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～

料理長の小林が厳選した大分産食材をふんだんに取り入れた全8品のディナーコースをご用意。安心院のすっぽん、原木椎茸、ふかひれ、マカを贅沢に使用したスープは、濃厚でありながらもさっぱりとした味わいが魅力のこだわりの逸品です。

海鮮料理には、大分県の特産品であるかぼすを餌に加えて育てたブランド魚「かぼすブリ」を蒸し物にして提供いたします。かぼすの効果により、引き締まった肉質とさっぱりとした脂が特長。さっと半生に蒸し上げたブリに山椒風味のピリ辛ソースが絶妙なアクセントとなり、素材本来の旨みをより一層お楽しみいただけます。

肉料理に用いる「おおいた和牛」は、百年もの歴史がある豊後牛のなかでも品質、美味しさにこだわった農場で育てられたブランド和牛です。きめ細かい霜降りのまろやかでとろけるような風味と「大分あまねぎ」の甘くて柔らかくとろりとした食感とのコラボレーションをお楽しみください。



大分産食材を取り入れた前菜盛り合わせ  
 スッポン、原木椎茸、ふかひれ、マカの蒸しスープ  
 コウイカと国東オリーブの XO 醬炒め なばな添え  
 おおいた和牛とあまねぎ焼き 黒胡椒ソースとさつまいもソース  
 かぼすブリとキノコとらの蒸し物 ピリ辛ソース  
 おおいた冠地どりとかぼすの塩ラーメン  
 デコボンと白きくらげのデザートと  
 大分さつまいも「甘太くん」のデザート2種盛り合わせ

### おおいた冠地どりとかぼすの塩ラーメン ランチセット 4,000円

国内初の烏骨鶏を掛け合わせた品種である冠地どりを使用したセットメニュー。ほどよく柔らかな肉質とジューシーな味わいが特長の冠地どりとかぼすの酸味が絶妙に調和した一杯。かぼす独特のさわやかな風味がさっぱりとしたスープをより一層際立てます。



前菜3種盛り合わせ  
 おおいた冠地どりとかぼすの塩ラーメン  
 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」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払い、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名様までの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 】

14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。

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