

ザ・キャピトルホテル 東急  
中国料理「星ヶ岡」

## 東京都食材フェア

地元 東京のこだわりの食材・調味料で仕上げるメニューが登場

2019年5月7日(火)～6月28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2019年5月7日(火)から6月28日(金)までの平日を対象に、東京都の食材をふんだんに使った「東京都食材フェア」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を取り揃えたフェアが好評を博している中国料理「星ヶ岡」。5・6月はザ・キャピトルホテル 東急が位置する東京都にフォーカスいたします。世界有数の大都市でありながらも、美しい山並みを望む豊かな緑や美しい清流がまだまだ残っている、そんな多様な顔を持つ東京で作られた食材・調味料・茶葉を使い、熟練の技で仕上げた逸品の数々をぜひご賞味ください。

今回のフェア開催にあたり、中国料理「星ヶ岡」料理長 小林が東京都の食材生産者のもとへ視察に訪れました。立川市の農家が育てているアクが少なく柔らかい繊維が特長の東京うどは、緻密に温度管理された真っ暗な穴蔵で栽培されたもの。生産者の熱い想いとこだわりが詰まった美しくまっすぐ伸びた東京うどが、ディナーコースの肉料理で登場いたします。東京のブランド黒毛和牛「秋川牛」はあきる野市菅生<sup>すがお</sup>で秋川溪谷近くの湧き水を飲んで育てられており、甘味のある脂と柔らかい肉質が特長。さっと火を通した薄切りのサーロインに東京で作られた砂糖と醤油を使ったコクのある優しい甘さのソースをからめ、生の東京うどを巻き上げました。しっとりとしたジューシーな肉とシャキシャキとした食感の東京うどのコラボレーションが絶妙です。また、中華人民共和国江蘇省揚州市<sup>こうそしやうようしゅうし</sup>で初夏に振舞われる伝統料理をアレンジした肉団子は、きめが細かく柔らかい肉質が特長の東京産銘柄豚 TOKYO X のバラ肉を使用しました。口の中に広がる旨味や甘味をぜひご堪能ください。

ランチタイムには「TOKYO X のチャーシュー麺」のセットメニューをご用意。TOKYO X の肩ロースを東京産の蜂蜜で丸 1 日じっくり漬けて作るチャーシューは、さっぱりとした脂とほどけるような食感が魅力です。トッピングには、同じく視察の際に選んだ瑞々しい小松菜をさっと炒めて食感をそのままに提供いたします。

知られざる地元 東京の旨みを余すところなくお楽しみいただける東京都食材フェアにぜひご期待ください。



### ■東京都食材フェア

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2019年5月7日(火)～6月28日(金) ※土・日・祝日を除く

[時 間] ランチ 午前11時30分～午後3時 (ラストオーダー 午後2時30分)

ディナー 午後5時30分～午後10時 (ラストオーダー 午後9時30分)

◇ディナーコース 16,500円(19,602円)



東京産食材を取り入れた前菜七種盛り合わせ  
 ふかひれの姿 醤油煮込み 唐菜を添えて  
 秋川牛サーロインの東京うどん巻  
 TOKYO X の肉団子 三種の海老の香り  
 東京諸島水揚げ 金目鯛 葱の香り蒸し  
 江戸前あさりの塩焼きそば  
 東京紅茶のブラックタピオカミルク  
 大島産椿ジャムのデザート

※14,000円(16,632円)のコースもご用意しております。

◇ランチセット 3,500円(4,158円)



三種前菜の盛り合わせ  
 TOKYO X 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。

※カッコ内の表示金額にはサービス料・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 】

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/plan/46591/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