



THE
CAPITOL HOTEL
TOKYU
T O K Y O

NEWS RELEASE

PR-19-09 (2019/06/13)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

www.capitolhoteltokyu.com

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

岐阜県食材フェア

郡上^{ぐじょう}鮎と飛騨牛が一度に楽しめる揚げ物など全 8 品のディナーコースをご用意

2019 年 7 月 1 日(月)～8 月 30 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7月1日(月)から8月30日(金)までの平日を対象に、岐阜県の食材をふんだんに使った「岐阜県食材フェア」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」。7・8月は「飛騨牛」、「郡上^{ぐじょう}鮎」など多くの銘柄品を有する岐阜県にフォーカスいたします。日本の縮図とも称される変化に富んだ自然条件のもとで生産される多彩な食材を駆使し、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 小林が岐阜県の食材生産者のもとへ視察に訪れました。長良川の源「奥美濃」の地で長期間丁寧に育てられた「奥美濃古地鶏」を使った一品には、東濃地域で栽培されている赤熟トマト「麗月」をソースとして使用しています。精密な土壌分析のもと土作りからこだわったトマトは、肉質がよく、糖度と酸度のバランスの良さが魅力。適度に果肉を残したソースは、歯ごたえが良くコクのある旨味が特長の「奥美濃古地鶏」と相性抜群です。

険しい流れと良好な水質に恵まれた清流長良川の上流で獲れる郡上鮎は、かたちの美しさはもちろん、程よく身が締まり、香り・味ともに一級品といわれています。一見すると鮎の揚げ物に見える一品(写真 右)は、魚と肉をどちらもお楽しみいただける新感覚の贅沢な一皿。郡上鮎のなかには、鮎のはらわたと岐阜県を代表する黒毛和牛である「飛騨牛」の挽き肉を合わせたものを詰め、湯葉で巻き高温でサクッと揚げました。鮎と飛騨牛それぞれの味をしっかりと残しつつも、二つが重なり合った絶妙な味わいをご堪能ください。

ランチタイムには「飛騨牛のしゃぶしゃぶ冷やしそば」のセットメニューをご用意。柚子果汁を加えた白醤油ベースのスープに飛騨牛サーロインのしゃぶしゃぶと旬の夏野菜をトッピング。ほのかに甘味を感じる辛さが癖になる唐辛子「あじめコショウ」を効かせた特製の胡麻ダレをかけて仕上げています。

岐阜の旨みを余すところなくお楽しみいただける岐阜県食材フェアにぜひご期待ください。

■岐阜県食材フェア

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2019年7月1日(月)～8月30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)

◇岐阜県食材フェア ディナーコース 14,000円(16,632円)～



岐阜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 岐阜県産米「美濃ハツシモ」添え
 飛騨牛入り「清流長良川の郡上鮎」の湯葉包み揚げ
 奥美濃古地鶏低温調理 岐阜産トマト「麗月」のソース
 白茄子添え
 飛騨旨豚と半原かぼちゃと十六ささげの黒豆蒸し
 飛騨牛のしゃぶしゃぶ冷やしそば
 スイートコーンプリン
 岐阜産食材の甘味菓子

◇飛騨牛のしゃぶしゃぶ冷やしそば ランチセット 3,500円(4,158円)



三種前菜の盛り合わせ
 飛騨牛のしゃぶしゃぶ冷やしそば
 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あらかじめご了承ください。

※カッコ内の表示料金にはサービス料・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 m²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/48529/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