

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-12-27 (2013・2・15)

春に旬を迎える食材が彩る本格中華
中国料理「星ヶ岡」～春の食彩ディナーコース～
2013年3月4日(月)～2013年4月26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: 但馬 英俊)では、中国料理「星ヶ岡」にて2013年3月4日(月)から2013年4月26日(金)の平日限定で、“春の食彩ディナーコース”(9品 / 13,860円)を販売いたします。

本コースでご用意する料理は、春の暖かな陽気に芽を出す菜の花や脂がのったアイナメ、色鮮やかな桜海老などの旬の食材と、ふかひれや海老・豚肉といった中国料理にはかかせない王道の食材を組み合わせた星ヶ岡オリジナル料理です。3・4月期間限定の逸品で、春の訪れを、食を通じて感じていただきます。

冬に産卵を終える**アイナメ**は、早春時期に脂がのり、身が厚くなります。その身をソテーし、春の食材のソースでお召上がりいただきます。ソースは、**ブロッコリー**の食感を残すよう細かく刻み、**しらす**・塩と和え、食欲をそそるごま油・ニンニクの風味を加えたもので、新芽を思わせる彩りの良いソースを塩漬けにした**桜の花びら**とともに添えた春らしいお料理です。

星ヶ岡の伝統メニューである気仙沼産ふかひれの姿煮は、じっくりと白湯で煮込んだ滋味深い味わいで、旬を迎えた**タラの芽**を添えて提供いたします。ホクツとした歯応えの**タラの芽**のほのかな苦味が、ふかひれに染み込んだ味を引き立たせます。

さらりと甘い脂身を持つイベリコ豚は、2種類の酢を使用した酢豚で提供いたします。アミノ酸などの旨味成分を多く含むと言われる黒酢で仕上げた酢豚は、まろやかな酸味とイベリコ豚本来の旨味が合わさったコクのある味わいをお楽しみいただけます。赤酢は特有の甘味があり、脂身の甘味と交わることで味わいに深みが増す、黒酢とは違った逸品です。酢豚に添える香りの増した旬の**セリ**が口の中をリセットし、それぞれの味わいをご堪能いただけます。

その他、**あさり**と**カリフラワー**のスープや**菜の花**と**春鮭**のチャーハンなど、この2ヶ月間でしか味わえない期間限定の料理をご用意いたしました。春を感じる和らぎのひとつときをお楽しみください。

中国料理「星ヶ岡」では、季節の旬の食材を取り入れた星ヶ岡オリジナル料理を随時提供して参ります。

ザ・キャピトルホテル 東急

【春の食彩ディナーコース 概要】

場 所：2F 中国料理「星ヶ岡」

開催期間：2013年3月4日（月）～4月26日（金）の平日限定

提供時間：17：30～22：00（L.O. 21：30）

【春の食彩ディナーコース メニュー紹介】 お一人様 13,860円

- ◇春爛漫 7つの味わい
- ◇気仙沼産ふかひれの姿煮
- ◇車海老の春捲と桜海老のお焼き黒豆ソース
- ◇イベリコ豚の黒酢と赤酢の酢豚 旬のセリを添えて
- ◇北海道産アイナメのソテー ブロッコリーとしらすのソース
- ◇千葉県産あさりとカリフラワーの熱マスープ
- ◇菜の花と春鮭のピリ辛チャーハン
- ◇自家製フレッシュマンゴープリン あまおう添え
- ◇小さなお菓子



※表示価格はサービス料・税金を含みます。

※2名様より承ります。

※メニューは天候や入荷状況により、予告なく変更になる場合がございます。

〔お客様のお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

Tel:03-3503-0871（星ヶ岡 直通）

E-Mail: capitol-h.starhill@tokyuhotels.co.jp

〔本件に関するお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急

マーケティング&セールス：前場（ぜんば）

Tel:03-6206-1576（マーケティング 直通）

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

ザ・キャピトルホテル 東急

■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろう和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、パストリーブティック、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109 (ホテル代表)

www.capitolhoteltokyo.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

6番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結



■ 中国料理「星ヶ岡」概要

伝統に裏打ちされた高い技術で、これぞ中華、と誰もが納得する自信の中国四大料理をご提供する「星ヶ岡」。フカヒシなどの高級食材はもちろんのこと、契約農家から直送される新鮮な野菜を使用した、ここでしか味わえない新時代の中華をお楽しみいただけます。シックな空間には7つの個室をご用意。ビジネスにもプライベートにも、多人数でも少人数でも、幅広くご利用いただけます。

ザ・キャピトルホテル 東急 2F

Tel:03-3503-0871 (星ヶ岡 直通)

Lunch 11:30~15:00 (L.O. 14:30)

Dinner 平日 17:30~22:00 (L.O. 21:30)

土日祝日 17:00~22:00 (L.O. 21:30)

個室7室 (16名様まで対応)

