

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-1 (2013・4・9)

贅沢食材と初夏の旬食材が彩る本格中華  
中国料理「星ヶ岡」～初夏の食彩ディナーコース～  
2013年5月7日(火)～2013年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:但馬 英俊)では、中国料理「星ヶ岡」にて2013年5月7日(火)から2013年6月28日(金)の平日限定で、“初夏の食彩ディナーコース”(9品/18,000円)を販売いたします。本コースは、2ヶ月ごとにメニューを一新。贅沢な食材とその季節に旬を迎える食材を使用し、星ヶ岡伝統の技術で仕上げた本格中国料理をコース仕立てでお楽しみいただきます。

梅雨時期・季節の変わり目で落ち気味の食欲をそそる、贅を尽くした美食をご用意いたしました。本コースは、高級食材として知られる手長海老や甘鯛、そのほか和牛サーロイン・たらば蟹などの贅沢な食材を使用した全9品です。パプリカやそら豆・伏見とうがらし・アスパラガスなど彩り鮮やかな初夏の旬野菜をちりばめた逸品が並ぶ本コースを期間限定でご提供いたします。

「甘鯛の唐揚げ 旬のそら豆ソースで」は、高級魚として知られる甘鯛を使用し、初夏の旬食材で作るソースでお召し上がりいただきます。甘鯛は、名前の由来でもあるほのかな甘味を持ち、脂がのり柔らかい身が魅力。ソースは、旬を迎えたそら豆のホクとした食感が残る程度に粗く刻み、干しエビ・バター・醤油・ニンニク・エシャロット・ごま油で炒めました。エビの香ばしさやごま油などの豊かな風味で、甘味を引き立たせた甘鯛の身をそら豆の食感とともに楽しみいただけます。

「手長海老の黒豆蒸しと塩味炒めの盛り合わせ」は、フランスやイタリアの高級レストランでも定番の高級食材 手長海老を豆鼓(とうち:黒大豆を塩や麴と混ぜ発酵させた中国の調味料)と一緒に蒸したものです。使用する手長海老は、ぷりぷりとした食感を堪能していただくために、活のままさばき、火を入れすぎず半生に近い状態に蒸しあげます。豆鼓のコクのある塩気と手長海老の濃い甘みが噛むほどに交わり、口の中に旨味となって広がります。手長海老を贅沢に半尾使用し、旬のパプリカとアスパラガスを飾りました。

その他、星ヶ岡伝統の一品である「気仙沼産フカヒシの姿煮込み」や「最高級つばめの巢入り茶碗蒸し」など、中国料理の王道メニューも併せてご堪能いただける本コースは、この2ヶ月間の平日ディナー限定。贅沢な食材と旬の食材が織り成す美食の数々を、和らぎのひとつときとともにご堪能ください。

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

## 【初夏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5月7日（火）～6月28日（金）の平日限定

提供時間：17：30～22：00（L.O. 21：30）

## 【初夏の食彩ディナーコース メニュー紹介】お一人様 18,000円

◇初夏の香り 冷製七つの味わい

◇気仙沼産フカヒシの姿煮込み 青菜添え

◇手長海老の黒豆蒸しと塩味炒めの盛り合わせ

◇和牛サーロインのまこも捲き 星ヶ岡特製ソースで

◇甘鯛の唐揚げ 旬のそら豆ソースで

◇最高級つばめの巢入り茶碗蒸し 北海道産うにを添えて

◇たらば蟹のチャーハン キャビア添え

◇フレッシュマンゴープリン

◇小さなお菓子 2種



※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&amp;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.capitolhoteltokyu.com](http://www.capitolhoteltokyu.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)

