

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-17 (2013・9・9)

**秋を代表する味覚を堪能**  
**中国料理「星ヶ岡」 ～秋の食彩ディナーコース～**  
**2013年9月2日(月)～2013年10月31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：但馬 英俊）では、中国料理「星ヶ岡」にて2013年9月2日（月）から2013年10月31日（木）の平日限定で、“秋の食彩ディナーコース”（9品 / 18,000円）を販売しております。本コースは、2ヶ月ごとにメニューを一新。その季節に旬を迎える食材や厳選した食材を使用し、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。

様々な食材が旬を迎えることから“食欲の秋”と呼ばれるこの季節をお楽しみいただきたく、秋の味覚をふんだんに使用したコース料理をご用意いたしました。中国の秋を代表する「上海蟹」をはじめ松茸や栗などを、北海道産ホタテや鹿児島産六白黒豚といった厳選食材と共に、この期間限定の逸品に仕上げました。

本コースのメインである「焼き松茸を北京ダックと共に」は、焼き目をつけ香りを引き立たせた松茸を、北京ダックとともにご堪能いただく逸品です。松茸の芳醇な香り、星ヶ岡自慢のパリッと香ばしくそして柔らかい北京ダックの美味しさをお楽しみください。またこの時期に身の甘さが際立つ上海蟹を用いた「旬の上海蟹と黒豚の肉団子 あっさりスープ」は、歯切れが良く柔らかい六白黒豚と濃厚な味わいの蟹の内子（卵）を練りこみ肉団子に仕立て、塩ベースのさっぱりとしたスープで煮込みました。上海蟹と六白黒豚の上質な出汁が加わったスープは、2つの食材の旨みを凝縮した味わい深い逸品に仕上がりました。

その他北海道産ホタテや大正海老を、トキイロヒラタケなどのきのこと一緒にXO 醤で炒めた「三種のきのこ北海道産ホタテと大正海老のXO 醤炒め」や「栗入り中華おこわ」など、秋の味覚をふんだんに取り揃えております。星ヶ岡伝統の逸品である「気仙沼産ふかひれの姿煮込み」や、「北海道産 蝦夷鮑の山椒ソース」なども楽しめる贅を尽くした期間限定の本コースで、“食欲の秋”をご堪能ください。

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

### 【秋の食彩ディナーコース 概要】

場 所：2F 中国料理「星ヶ岡」

提供期間：2013年9月2日（月）～10月31日（木）の平日限定

提供時間：17：30～22：00（L.O. 21：30）

### 【秋の食彩ディナーコース メニュー紹介】お一人様 18,000円

◇秋の味覚 七つの味わい

◇気仙沼産ふかひれの姿煮込み

◇三種のきのここと北海道産ホタテと大正海老のXO 醬炒め

◇焼き松茸を北京ダックと共に

◇旬の上海蟹と黒豚の肉団子 あっさりスープ

◇北海道産 蝦夷鮑の山椒ソース

◇栗入り中華おこわ

◇特製マンゴープリン

◇小さなお菓子 2種



※表示価格はサービス料・消費税を含みます。

※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)

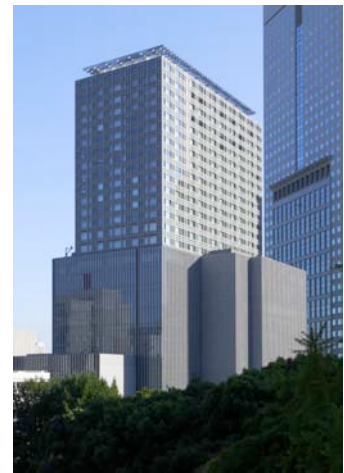
[www.capitolhoteltokyu.com](http://www.capitolhoteltokyu.com)

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)

