

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-22(2015/1/30)

中国料理の王道で紡ぐ特別ディナーコース
参拾の口福～30品目のおもてなし～



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、2015年3月2日(月)より、中国料理「星ヶ岡」にて開業5周年記念特別コース「参拾の口福～30品目のおもてなし～」をご提供いたします。

「沢山の味を少しずつ楽しみたい」そんなお客様の願いをかなえるディナーコースをご用意いたしました。全てのお料理はミニサイズにアレンジされ、中国伝統の技法にて素材の旨味を余すところなくお楽しみいただける構成です。

前菜は彩り豊かな9品を、王道のふかひれ料理は人気の2品よりお好みに合わせチョイスしていただけます。海老、肉、海鮮料理、そして点心から麺に至るまで、ひとつひとつの料理にシェフの技が光ります。デザートは女性に嬉しい6品をラインナップしました。

「中国料理の技と味をぜひフルコースでお楽しみください」と星ヶ岡料理長の小林昇。
全30品目のお料理から織り成す星ヶ岡オリジナルの中国美味を、この機会にご堪能ください。
(メニュー詳細は別ページをご覧ください)

ザ・キャピトルホテル 東急

【コース 概要】

【場所】

2F 中国料理「星ヶ岡」 17:30~22:00 (L.O.21:30)

【開催期間】

2015年3月2日(月)より ※土・日・祝日を除く(別途除外日がございます。詳しくはお問い合わせください。)

【メニュー詳細】 ¥15,710 / ¥18,655 (ふかひれの姿煮込み)

◇前菜九種盛り 鮑の冷菜/蒸し鶏の葱ソース/クラゲ/白菜の甘酢漬け/胡瓜の甘酢漬け/
野菜の湯葉巻き/豚肉薄切りニンニクソース/焼豚/塩で茹でた冷海老

◇鱧鱈 ふかひれの姿煮込み 青菜添え 又は 蟹の卵入りふかひれスープ

◇海老料理 海老のチリソース/海老春巻き/海老のマヨネーズソース

◇肉料理 鶏の黒酢炒め/和牛のXO 醬炒め/スペアリブのカレー風味フライ

◇海鮮料理 ホタテの葱風味蒸し/鮑のオイスターソース煮/烏賊の黒豆ソース炒め

◇点心 海老餃子/ふかひれ餃子/焼売

◇麺 坦々麺

◇デザート七種 杏仁豆腐/マンゴープリン/小菓子(4種)/中国茶

※仕入れの状況により、食材やメニュー内容が変更になる場合がございます。

※表示金額は、消費税とサービス料(10%)を含んでおります。

【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：川邊 (かわべ)

Tel:03-6206-1576 (マーケティング 直通)

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

【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)

Mail: capitol-h.origami@tokyuhotels.co.jp

■ 中国料理「星ヶ岡」概要

中国料理の王道という基本スタイルを守りつつ、繊細かつダイナミックなメニューをご提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した、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、最大16名様までご利用いただける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、ご用途に合わせて幅広くご利用いただけます。土日祝祭日には、伝統のオーダー式バイキング「スペシャルトリート」を開催しております。



ザ・キャピトルホテル 東急は5周年を迎えます。

5th

Experience the Difference
次の未来へ

キャピトル東急ホテル時代、
お客様への志とした
「Experience the Difference」
=他のホテルではできない経験を。
この思いを再び胸に刻み、
いつまでも変わらない大切なこと、
新しさを追求し続けることを重ねつつ、
次の時代へ歩んでまいります。