

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-07 (2015/08/06)

～初秋に味わうふかひれ料理～

中国料理「星ヶ岡」小林 昇シェフ特別全席

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9月1日（火）から10月30日（金）まで中国料理「星ヶ岡」にて平日限定「開業5周年記念謝恩コース 小林昇シェフ特別全席」を提供いたします。

10月に迎えるホテル開業5周年を記念して‘ふかひれ尽くし’の特別なコースをご用意いたしました。メインとなる姿煮込みには気仙沼産の「モウカザメ」を贅沢に使用。尾びれ1本1本の繊維が太く食べ応えがあることが特徴で、女性に嬉しいコラーゲンも豊富に含まれています。またデザートにはふかひれと蜂蜜を絡めたソースをかけた杏仁豆腐が登場するなど、コース全体を通して様々なふかひれの旨みと食感を余すところなくお楽しみいただけます。

開業5周年の感謝を込めた贅沢な料理の数々をぜひこの機会にご賞味ください。

（詳細は別ページをご覧ください）

1

ザ・キャピトルホテル 東急

【小林 昇シェフ特別全席 概要】

【場所】 2F 中国料理「星ヶ岡」

【販売期間】 2015 年 9 月 1 日(火)～10 月 30 日(金)
17:30～22:00(L.O. 21:30)
※土・日・祝日・9 月 24 日・25 日を除く

【価格】 15,700 円

【コース内容】

前菜 ふかひれ入り前菜 七つの喜び
 饅頭 モウカザメの尾びれの煮込み 蒸しパン添え
 海鮮料理 ふかひれ・海老・蟹の玉子の卵白炒め
 肉料理 和牛サーロインのふかひれソース 松茸添え
 点心 ふかひれ餃子、海老餃子
 麺 タラバ蟹とふかひれの汁そば
 デザート 杏仁豆腐 ハニーふかひれ入り
 小菓子

◇「ふかひれ、鮑入り上湯蒸しスープ」を追加した
18,600 円のコースもご用意しております。

※表示価格は、消費税とサービス料(10%)を含んでおります。
 ※仕入れの状況により提供内容が異なる場合がございます。



中国料理「星ヶ岡」料理長

小林 昇プロフィール

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はらい、
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。

【お客さまのお問い合わせ】

中国料理「星ヶ岡」
Tel:03-3503-0871(直通)
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：川邊(かわべ)
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 東急は5周年を迎えます。



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。