

ザ・キャピトルホテル 東急

中国料理「星ヶ岡」

金昇坦々麺

伝統の製法と独自の視点で生まれた新たなシグネチャー料理

2021年2月15日(月)販売開始



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では、2021年2月15日(月)より中国料理「星ヶ岡」にて、厳選された高級食材を惜しみなく取り入れ、多くの坦々麺とは一線を画す「金昇坦々麺」を販売いたします。栄養価が高いと言われる金胡麻をたっぷりを使用した、中国料理「星ヶ岡」料理長 小林 昇のこだわりと情熱を凝縮した渾身の一杯をぜひご賞味ください。

金昇坦々麺は、この地に受け継がれる食の歴史に新たな一節を書き加えたいという想いから生まれました。運ばれてきた瞬間に感じる密度の高い胡麻の香りと、深い褐色のスープが印象的なこの坦々麺は、旨味が豊富な金胡麻をふんだんに使った芳醇かつ濃厚な仕上がり。メインの具材となる肉は、一般的にみられる挽肉ではなく国産黒毛和牛リブローズ約100gをダイナミックに盛り付けます。さらに別添えの豆乳クリームや香菜、山椒オイルをお好みに合わせてトッピングし、味わいの変化をお楽しみください。麺を召しあがった後に御飯を加えればリゾート感覚でスープを最後の一滴までご堪能いただけます。

使用する器は、イタリアの名窯 リチャード ジノリの大陸文化を想わせるエキゾチックなデザインの種類をご用意。世界で限られた数量のみ展開しているこの器は、今回のためにイタリアで特別に製作し取り揃えました。

料理長 小林は「坦々麺の激戦区と謂われる赤坂で、最も注目を浴びるものにしたい」と意気込みを語ります。心身ともに活力の源泉となる逸品にご期待ください。



金昇坦々麺 厳選食材の紹介



『金胡麻』

金胡麻は他の胡麻と比べて香り高く味わい深いことが特長。さらに芳ばしく煎ることで油分に含まれる旨味を最大限に際立たせ、太白胡麻油とあわせた濃厚なペーストに仕上げます。



『国産黒毛和牛リブローズ』

上質な国産牛の証でもある美しい霜降りが入ったリブローズは、赤身の味わいだけでなく脂の持つ上品な甘い香りも魅力。重厚な存在感とはうらはらにその肉質は箸で切れるほど柔らかです。



『自家製 朝天唐辛子辣油』

朝天唐辛子を主体に八角や桂皮など数種類の香辛料を配合して作られる秘伝の辣油。3日間かけてじっくり香りを油へ移し、敢えて澱も使用してコクを引き立たせます。



『碧玉筍(へキギョクチク)』

中国原産のユリ科の植物。加熱しても心地よいシャキシャキ感が残り、熱々のスープの中でも色や形が変わりづらく、葱のようにほのかな甘さがある名脇役食材です。

◇◆金昇坦々麺 概要◆◇

[期間] 2021年2月15日(月)より ※平日限定

[時間] 午前11時30分～午後2時(L.O.) / 午後5時～午後7時(L.O.)

[料金] 5,000円(6,050円)

[内容] 金昇坦々麺 / 杏仁豆腐 季節のフルーツ添え

※仕入れの状況によって内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。なお、2021年4月1日よりサービス料が15%に変更になります

※写真はイメージです



小林 昇 Noboru Kobayashi

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払い、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、ここでしか味わえない料理を提供し続けている。

◆中国料理「星ヶ岡」

中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューを提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみください。シックな空間には、大小 7 つの個室をご用意。ビジネスやプライベートなどさまざまな用途に合わせて幅広くご利用いただけます。

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります。

<営業時間について>

本リリース配信現在、営業時間は下記のように変更しております。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

中国料理「星ヶ岡」	午前 11 時 30 分～午後 3 時 (L.O. 午後 2 時) 午後 5 時～午後 8 時 (L.O. 午後 7 時)
-----------	--

<各種予防対策について>

[お客さまへのお願い]



マスクの着用



手指の消毒



健康申告書へのご協力



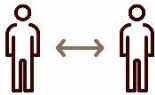
マスク・フェイスシールドの着用



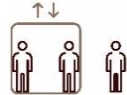
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の人数制限



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

「金昇坦々麺」に関するお問合せ

中国料理「星ヶ岡」 2 階

ランチ 午前 11 時 30 分～午後 3 時

ディナー 平日 午後 5 時 30 分～午後 10 時 / 土日祝日 午後 5 時～午後 10 時

Tel. 03-3503-0871(直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/72000/index.html>

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

14 室のスイートルームを含む全 251 室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、5 つの宴会場、20m のインドアプールを有する会員制フィットネスクラブやトリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで日常から解放された「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・水本・伊藤

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877 Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp