

ザ・キャピトルホテル 東急

中国料理「星ヶ岡」

料理長交代記念ディナー「星の継昇」

— Next Stage of Star Hill —

星ヶ岡を 20 年間支えた者とそれを受け継ぐ者が描くテイクオーバー

2021 年 6 月 29 日(火)・30 日(水)の 2 日間開催



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6月29日(火)・30日(水)の2日間、中国料理「星ヶ岡」の料理長交代記念ディナー「星の継昇—Next Stage of Star Hill—」を開催。当日は2名の料理長が星ヶ岡史上屈指の絢爛なディナーコースをご用意してお待ちしております。

ホテルが立つこの地は、かつて星陵(星がよく見える丘)であったことから、時の芸術家で美食家の北大路魯山人によって「星岡茶寮」という名の美食倶楽部が主宰されておりました。その食の歴史を受け継ぎ、店名にも同じ文字を冠した中国料理「星ヶ岡」は、この度20年ぶりに料理長が交代いたします。

現料理長 小林 昇は伝統的な上海料理を主軸としながらも、持ち前の感性と卓越した技術、そしてさまざまな食文化への探求によって、ときには西洋料理のように繊細な中国料理を披露するなど、幅広い知見を存分に活かしホテルコンセプトである“不易流行”を体現し続けてきました。一方、新料理長 山橋 孝之も伝統的な中国料理を重んじながら、日本料理への関心・興味が非常に高く、その研鑽にも多くの時間を費やしています。実際に「星ヶ岡」で2~3ヶ月毎にテーマを変えながら開催している“都道府県食材フェア”では、日本各地の食材や郷土料理から着想を得て唯一無二の中国料理を数多く提供し、毎回多くのお客さまから好評のお言葉を頂戴しております。

時は流れ世代が変われども、不易流行という理念の中で輝き続ける「星ヶ岡」の新たな門出をぜひ一緒にお見届けください。



※ふかひれの姿煮二種 気仙沼産モウカ鮫とヨシキリ鮫

至高の宴は鮮烈な品々の連続です。アミューズのツバメの巣を添えた小さな茶碗蒸しは、滋味深い烏骨鶏卵を使用した飲めるほど儂く滑らかな口当たり。星ヶ岡の代名詞とも呼べるふかひれの姿煮は、繊維が肉厚なモウカ鮫と、きめ細かく凝縮感のあるヨシキリ鮫の 2 種類を食べ比べるスタイルで提供いたします。伊勢海老は淡泊な身と好相性でありつつも全く違う個性の翡翠ソース(葱のソース)とチリソースの 2 種類でお召しあがりください。そして、満を持して登場してくる岩手県産の干し鮑は国際的にも評価が高く、その多くは中国の高級レストランへ出荷され、日本で口にする機会が少ない一級食材です。それを乾物の状態から鶏肉や豚スネ肉などのスープで 5 日間かけて丁寧に戻し、相性抜群のオイスターソースで味わい深い逸品に仕上げます。また、料理の味だけではなく“2 種類のふかひれの食べ比べ”や“伊勢海老を 2 つのソースで味わう”といった二人のシェフを連想させるメニュー構成は、料理に人生を捧げた者らしいテイクオーバー(引継ぎ)を表現しています。



※烏骨鶏卵の茶碗蒸し ツバメの巣と蛤



※岩手県産干し鮑 オイスターソース煮

◇◆料理長交代記念ディナー「星の継昇ーNext Stage of Star Hillー」概要◆◇

[会 場] 中国料理「星ヶ岡」2F

[開催日] 2021年6月29日(火)・30日(水) [時 間] 開場 午後5時30分 / 開宴 午後6時

[料 金] ディナー 1名さま 30,000円

ワインなどのペアリングセット 1名さま 15,000円 ※お飲みものはアラカルトでも承ります

[ドレスコード] スマートカジュアル

※当日のディナータイムはガラディナーのみのご案内となります ※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

| | | |
|--------|--------|-----------------------------|
| [メニュー] | アミューズ | 烏骨鶏卵の茶碗蒸し ツバメの巣と蛤 |
| | 前菜 | 七種前菜の盛り合わせ |
| | ふかひれ料理 | ふかひれの姿煮二種 気仙沼産モウカ鮫とヨシキリ鮫 |
| | 海鮮料理 | 三重県産伊勢海老 二つの味わい 翡翠ソースとチリソース |
| | 肉料理 | 仔豚の丸焼き 星ヶ岡特製甘味噌 |
| | 鮑料理 | 岩手県産干し鮑 オイスターソース煮 |
| | 食事 | 内子たっぷりズワイ蟹のあんかけ炒飯 |
| | デザート | 杏仁豆腐 クラシックスタイル 白桃とバラのペアリング |
| | 小菓子・茶 | 自家製クリスピーカスタード月餅・近江「琵琶湖かぶせ」 |



現料理長 小林 昇 Noboru Kobayashi (左)

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鑽に励む。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。

新料理長 山橋 孝之 Takayuki Yamahashi (右)

1978年島根県生まれ。十代の頃から横浜中華街の飲食店やホテル内の中国レストランなどで研鑽を積み、2008年ザ・キャピトルホテル 東急に入社。日本中国料理協会主催のコンクールでは2018年銀賞、2019年金賞の実績を残す。自身の礎となる“伝統的な中国料理”を大切にしながらも、ときには和食や西洋料理の知識・技巧を織り交ぜ、中国料理における不易流行を追い求め続けている。

◆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。

料理長交代記念ディナー「星の継昇ーNext Stage of Star Hillー」に関するお問合せ

中国料理「星ヶ岡」

営業時間:平日 午前11時30分～午後3時 / 午後5時30分～午後10時

休日 午前11時30分～午後3時 / 午後5時～午後10時

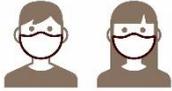
Tel. 03-3503-0871 (星ヶ岡直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/74881/index.html>

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。

[お客さまへのお願い]

[ホテルの取り組み]



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



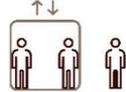
間隔を空けたご案内



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

【 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、540㎡の「鳳凰」をはじめとする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