

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

長崎県食材フェア & 白洲信哉トークディナーショー

当代屈指の目利きと訪れた和華蘭の地にて見る美味なる食財^{しよくざい}

2021年9月1日(水)より11月5日(金)まで



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、2階 中国料理「星ヶ岡」にて2021年9月1日(水)から11月5日(金)までの平日限定で「長崎県食材フェア」を、また10月15日(金)にスピノフイベントの「白洲信哉トークディナーショー」を開催いたします。

数ヶ月毎に1つの都道府県を取り上げている本フェア。今回は今年6月に就任した中国料理「星ヶ岡」の新料理長山橋孝之が、文筆家としてだけでなく日本文化の普及活動としてイベントプロデュースなど幅広く活動する白洲信哉氏とともに長崎を訪問いたしました。同氏は赤坂にあった祖父・白洲次郎の邸宅で幼少の時間を過ごすことも多く、また公設秘書を務めていた時代にも旧キャピトル東急ホテルをビジネスでしばしば利用するなど、ホテルが建つこの地に所縁が深いことで本コラボレーションへと発展。生産者のもとを訪れる度に本人から語られる感想や着眼点は、山橋のメニュー開発に大きな影響を与えました。また、白洲信哉トークディナーショーではそうした視察での出来事をご紹介しながら、長崎の粋な魅力を料理とともにお伝えしてまいります。

旅と食がクロスオーバーするエッセイ『旅する舌ごころ』を上梓するなど、国内外の食文化にも精通している白洲氏は著書の中でも「土地土地の歴史と伝統とともに味わうことでよりその理解が深まる」と述べており、幕末の出島を発信地として異国文化の影響を色濃く受けた長崎は、同氏にとっても興味深い地域。山橋ならではの技術とセンス、そして白洲氏の感性が融合した唯一無二の品々にぜひご期待ください。



まだ誰も見ぬ長崎の美味は、南島原^{ふかえ} 深江産車海老のペーストをたっぷり纏わせた揚げトーストのアミューズから始まり、前菜の盛り合わせは濃厚なミソをもつアナジャコ、稀少な^{たちばな} 橘湾水揚げガザミ(渡り蟹)のソフトシェルクラブ、対馬地どりといった長崎の味覚を集約した一皿でご用意いたします。星ヶ岡名物のふかひれの姿煮は、ガザミの蟹ミソ仕立てでお愉しみいただき、地元で伝わる魚の鮮度保持技術・五島^{じめ}メを施した五島福江港水揚げのハタは、素材の持ち味を感じていただけるよう淡い塩味の蒸籠蒸しにいたしました。



南島原深江産車海老の揚げトースト

オレイン酸を多分に含む“雲仙あかね豚”は卓袱料理の東坡煮として親しまれている東坡肉^{トンボロー}に。生産者は8戸のみと非常に貴重な長崎和牛・出島ばらいろは、まろやかな酸味が肉の旨味を引き立たせる浙江赤酢炒めでお召しあがりください。そして締め料理は、椿油を塗って熟成させる特長をもつ五島手延うどんに長崎産生からすみと海老卵を添えた芳醇な逸品となっております。

長崎の魅力はデザートでも存在感を発揮します。東彼杵町で生産される銘茶・そのぎ茶の上品な風味を移した豆乳のブランマンジェは、ほっとさせる優しい甘さが絶妙。食後には、稀少な日本ミツバチによる生はちみつを使用した自家製の月餅と丁寧に淹れたそのぎ茶が甘露なひとときを華麗に締めくくります。



雲仙あかね豚の東坡肉 如意卷添え



長崎和牛 出島ばらいろの浙江赤酢炒め

◇◆長崎県食材フェア 概要◆◇

[場 所]	中国料理「星ヶ岡」2F	
[期 間]	2021年9月1日(水)～11月5日(金) ※土・日・祝日を除く	
[時 間]	午後5時30分～午後9時(L.O.)	
[料 金]	20,872円	
[メニュー]	アミューズ	南島原 深江産車海老の揚げトースト
	前菜	長崎県食材を取り入れた前菜盛り合わせ
	ふかひれ料理	長崎県 橘湾水揚げ ガザミの蟹肉入りふかひれの姿煮
	魚料理	五島福江港直送 五島メハタの蒸籠蒸し 青葱の香り
	豚肉料理	雲仙あかね豚の東坡肉 如意卷添え
	牛肉料理	長崎和牛“出島ばらいろ”の浙江赤酢炒め
	食事	長崎俵物 生からすみと海老卵の和え五島手延うどん
	デザート	長崎県産茶 そのぎ茶の豆乳ブランマンジェ
	小菓子・茶	壱岐島産“和蜂”生はちみつ月餅とそのぎ茶のペアリング 全9品

※全8品のコース料理もご用意しております(17,710円 / 詳細は公式ホームページをご覧ください)

※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

※新型コロナウイルス感染症による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



山橋 孝之 Yamahashi Takayuki

「今回の視察では、事前にコース料理の構想をある程度考えた上で長崎へ訪問いたしましたが、良い意味でメニューをほとんど書き換えることになりました。圧倒的に新発見が多く、現地で得たこの感動を料理でお客さまにお伝えできればと思っております。」

<プロフィール>

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。

◇◆長崎県食材フェア「白洲信哉トークディナーショー」概要◆◇

[開催日] 2021年10月15日(金)

[時間] 開場 午後5時30分 / 開宴 午後6時

[会場] 宴会場「鳳凰」1F

[料金] お1人さま 36,000円

[内容] ・トークショー(登壇者:白洲信哉氏、聞き手:田中敏恵氏)
・長崎県食材フェア ディナーコース料理(お料理9品 / お飲みもの含む)

[ドレスコード] スマートカジュアル

[予約開始日] 2021年8月16日(月)より ※お電話で先着順にて承ります

[予約・お問い合わせ] 03-3503-0871(中国料理「星ヶ岡」) 午前9時30分～午後8時

※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

※満席の場合ご予約を承れない場合がございますこと、あらかじめご了承ください

※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします

※新型コロナウイルス感染症による日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、内容に変更が生じる場合がございます

※写真はイメージです



白洲 信哉 Shirasu Shinya

1965年東京生まれ。細川護熙元首相の公設秘書を経て、執筆活動に入る。その一方で広く日本文化の普及につとめ、書籍や雑誌の編集、デザイン、展覧会などの文化イベントの制作に携わる。骨董・古美術専門誌「目の眼」前編集長。父方の祖母は白洲次郎、正子。母方の祖父に小林秀雄を持つ。主な著書に『骨董あそび』(文藝春秋)、『白洲次郎の青春』(幻冬舎)、『白洲家とときたり』(小学館)、最新刊に『美を見極める力』(光文社)ほか。『旅する舌ごころ』(誠文堂新光社)では、日本各地や英国、ヨーロッパなど、旅の地で出会った食の恵みを旅の思い出とともに紹介している。

田中 敏恵 Tanaka Toshie (キミテラス)

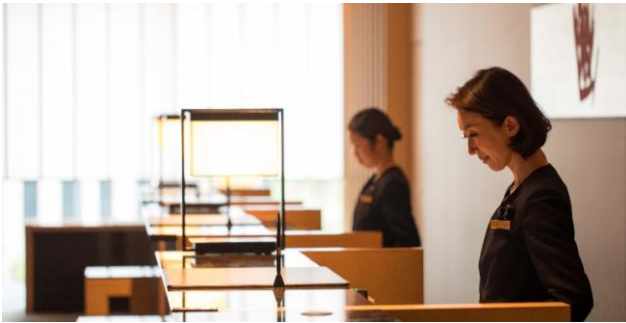
ジャーナリスト、編集者。「これからの豊かさ」をテーマに、経済性だけでなく価値とはなにかを雑誌や書籍、ウェブ媒体などを中心に発信している。国内外における数多くの取材経験を生かし、「ジャーナリストの進化系」としてブランディングやコンサルタント業務などを広く請け負うキミテラス代表。(https://kkimiterasu.net/) 編著書『Kajitsu』、編書『旅する舌ごころ』(白洲信哉)、『アンジュと頭獅王』(吉田修一)ほか、著書『未踏 あら輝』、『ブータン王室は、なぜこんなに愛されるのか』



◇◆長崎県食材フェアディナー付き宿泊プラン◆◇

- [予約開始日] 2021年8月1日(日)
 [宿泊期間] 2021年9月1日(水)～11月5日(金) ※土・日・祝日を除く
 [客室タイプ] デラックス キング / ハリウッドツイン(いずれも 44.8 m²)
 [料 金] お1人さま料金 42,645円～(2名さま1室利用の場合)
 [内 容] ご宿泊 / 長崎県食材フェアディナー / ご朝食
 [特 典] ホテル特製バナナブレッドをプレゼント(1室につき1つ)

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております ※2021年10月1日(金)より別途、東京都宿泊税が加算されます
 ※ご宿泊予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします



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。

[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



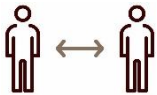
マスク・フェイスシールドの着用



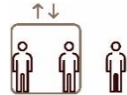
間隔を空けたご案内



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

「長崎県食材フェア&白洲信哉トークディナーショー」に関するお問合せ

中国料理「星ヶ岡」

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/78457/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き放たれた「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド 2021”にて5つ星を獲得しております。

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・矢澤

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