

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」
福岡県食材フェア

2022年1月6日(木)～2月28日(月)平日限定



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2022年1月6日(木)から2月28日(月)までの平日を対象に、福岡県の食材をふんだんに使った「福岡県食材フェア」を開催いたします。

2～3ヶ月毎に1つの都道府県を取り上げ、その土地の旬の食材を使った料理をラインアップしたフェアを開催している中国料理「星ヶ岡」。1・2月は北部に玄界灘、南部に筑後平野を有し、豊富な山海の幸のなかで多様な食文化を発展させてきた福岡県に焦点をあてます。今回のフェア開催にあたり、中国料理「星ヶ岡」料理長 山橋 孝之が福岡県産食材の生産者のもとへ視察に訪れました。

素材の魅力を最大限に活かしてつくられるディナーコースは、関東では目にする機会が少ない希少な食材を贅沢に使いお届けいたします。アミューズは、世界でも唯一朝倉市黄金川こがねがわに自生するスイゼンジノリ(川茸)を茶碗蒸しにトッピングし、つばめの巣にも似た食感のアクセントをお楽しみいただけます。この時期に旬を迎える糸島産「特鮮 本鱈」の一皿は料理長の一押し。繊細な取り扱いが必要とされる鮮度の高い鱈は外を軽く炙り内側は刺身に近い状態に、ソースには鱈の上品な甘みに合わせたさっぱりとした青山椒を用いることで鱈本来の味わいを引き立たせるようにいたしました。福岡県の鶏食文化のエッセンスが光る“毛鹿鮫ふかひれの鶏白湯醤油煮”と“はかた地どりの香味揚げ”は素材の滋味深い旨味が口いっぱい広がります。メインディッシュの蒸籠蒸しは中国料理の王道豚肉料理をやわらかな肉質と、すっきりとした脂が特長の糸島華豚おうまと合馬たけのこ、福岡野菜の持ち味が活かされています。福岡県の多彩な食材を駆使し、熟練の技で仕上げた逸品の数々をぜひご賞味ください。

◇◆福岡県食材フェア 概要◇◆

[場所] 中国料理「星ヶ岡」2階

[期間] 2022年1月6日(木)～2月28日(月)

※土・日・祝日を除く

[時間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)



◇福岡県食材フェア ディナーコース 20,872円

アミューズ	朝倉市黄金川のスイゼンジノリと茶碗蒸しのアミューズ
前菜	福岡の食材を取り入れた山海の幸盛り合わせ五つの味わい (A)
魚料理	糸島産「特鮮 本鱈」の炙り 青山椒ソース仕立て
ふかひれ料理	福岡県産ワタリガニの蟹肉入り 毛鹿鮫ふかひれの鶏白湯醤油煮 (B)
鶏肉料理	はかた地どりの香味揚げ ジュ・ド・ヴォライユ
豚肉料理	糸島華豚と合馬たけのこの蒸籠蒸し 博多万能ねぎ塗し (C)
食事	若掘りごぼう「姫かほり」入り柔らかかそば
デザート	博多あまおう苺とコンフィチュール添え杏仁豆腐
小菓子	福岡県白木牧場直送 特別牛乳と「つまんでご卵」を使ったカステラ

※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)

※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

※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



山橋 孝之 Takayuki Yamahashi

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。

「福岡県食材フェア」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/83051/index.html>

■福岡県食材フェアディナー付き宿泊プラン

“食のキャピトル”をご堪能いただける宿泊プランをご用意。中国料理「星ヶ岡」で開催されている、「福岡県食材フェア」のディナーコースとオールデイダイニング「ORIGAMI」での朝食をお楽しみいただけます。



- [宿泊期間] 2022年1月6日(木)～2月28日(月)
- [料金] お1人さま43,515円～(2名さま1室利用の場合)
- [内容] ご宿泊 / 福岡県食材フェア ディナーコース9品 / ご朝食 (オールデイダイニング「ORIGAMI」)
- [特典] 福岡県食材フェア ディナーコースにて、ファーストドリンクをサービス

※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。なお、別途、東京都宿泊税が加算されます

福岡県食材フェア付き宿泊プランに関するお問い合わせ
 ザ・キャピトルホテル 東急 宿泊予約 Tel. 03-3503-0109(代表)
<https://bit.ly/3phoibQ>

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ございます。

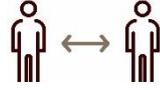
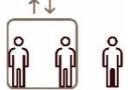
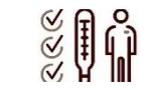
<営業時間について>

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 / 午後5時30分～午後10時

【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。

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