

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

和歌山県食材フェア

2022年3月1日(火)～5月31日(火)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3月1日(火)から5月31日(火)までの平日を対象に、和歌山県の食材をふんだんに使った「和歌山県食材フェア」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」。3～5月は奥深い森林と600キロに及ぶ沿岸部を有し、豊富な山海の幸に恵まれた和歌山県に焦点をあてます。

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、南北に長い和歌山県で育まれた厳選食材を駆使し熟練の技で仕上げた逸品をご用意いたしました。鮮やかな黄色の^{サンボウカン}器を使用した冷前菜は、濃厚な脂のコクが特長の紀州鴨を軽く炙り甘みと柔らかさを引き出し、三宝柑の果肉で作った自家製の^{ジャン}醬と合わせ爽やかに仕上げました。星ヶ岡のシグネチャーメニューであるふかひれの姿煮は、熊野山麗の澄んだ水で育てられた近大キャビアとおこげを添え食感の違いも楽しめる贅沢な一皿に。肉料理は、四川料理を代表する水煮牛肉を上品にアレンジ。芳ばしく煎り焼きしたきめ細やかで柔らかい肉質が特長の熊野牛のフィレ肉は、唐辛子と丁寧に作られた^{ピリオ}醬ソースとの相性が格別で、清々しいぶどう山椒の香りが食欲をそそります。和歌山県の良質な食材を使った、和魂漢才の考えのもと紡ぎだされる美味をご堪能ください。

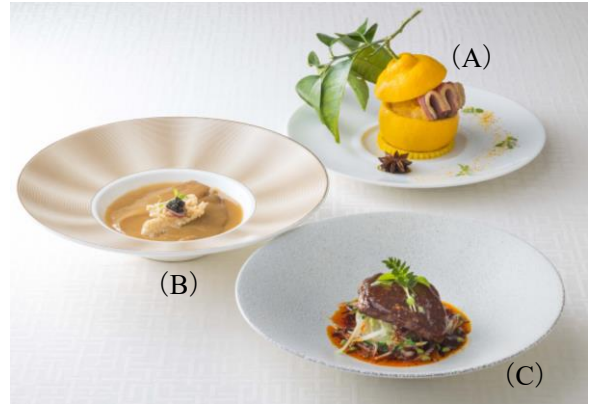
◇◆和歌山県食材フェア 概要◇◆

[場所] 中国料理「星ヶ岡」2階

[期間] 2022年3月1日(火)～5月31日(火)

※土・日・祝日を除く

[時間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)



◇和歌山県食材フェア ディナーコース 20,872円(9品)

アミューズ	紅紫色の小梅“パープルクイーン”とクラゲの冷製アミューズ
冷前菜	和歌山県産“紀州鴨”の冷前菜 三宝柑の器盛り (A)
温前菜	有田箕島漁港水揚げの太刀魚“紀州紀ノ太刀”の温前菜
ふかひれ料理	ふかひれの姿煮 “近大キャビア”とおこげ添え (B)
海老料理	足赤エビの大葉炒め 桜海老の香り
肉料理	熊野牛フィレの水煮牛肉 “角長”醬ソースと実山椒の香り (C)
食事	紀州南高梅と釜揚げしらす入り“熊野米”のチャーハン 鯛だし茶碗蒸しスープ添え
デザート	丸ごと温州みかん入り“和歌山ポンチ”の杏仁豆腐
小菓子	カスタード月餅と“紅茶いろかわ”のペアリング

※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。

「和歌山県食材フェア」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/85707/index.html>

■和歌山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、「和歌山食材フェア」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3月1日(火)～5月31日(火)

[料金] お1人さま41,997円～(2名さま1室利用の場合)

[内容] ご宿泊 / 和歌山県食材フェア 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] 和歌山県食材フェア 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

和歌山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/36zcxGJ>

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願ひ申し上げます。

中国料理「星ヶ岡」 午前11時30分～午後3時 / 午後5時～午後9時

[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



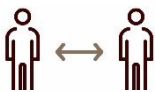
マスク・フェイスシールドの着用



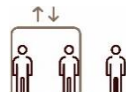
間隔を空けたご案内



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

【 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。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