

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」
ディナーコース 口福 2022

～都道府県食材紀行より～

2022年9月1日(木)～11月4日(金) 平日限定



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、2階 中国料理「星ヶ岡」にて2022年9月1日(木)から11月4日(金)までの平日を対象に、過去1年間の都道府県食材フェアよりお客さまにご好評をいただいた品々を集めた「ディナーコース 口福 2022」を開催いたします。

中国料理「星ヶ岡」では1つの都道府県を取り上げ、シェフが直接訪問、その土地ならではの選りすぐった旬の食材を用いたフェアを定期的で開催しております。今回は、それぞれのフェアメニューより特にご好評をいただいた食材をピックアップ。熟練の技で仕上げた品々を一度にお楽しみいただけるフェアとなっております。

素材の魅力を最大限に活かしたメニューは、コースが進むにつれ、味の幅が次第に広がる構成となっております。前菜には、星ヶ岡スタイルにアレンジされた鰹の薫焼きや星ヶ岡伝統のタレに漬け込んだ四万十ポークのチャーシューなど高知を代表する七つの食材を集め、皿鉢料理を意識した一皿をご用意しました。魚料理は、長崎県に伝わる技術である五島メで締めた新鮮なハタを五島の塩でシンプルに味付けした一品。蒸すことでハタの身がはじけ、ハタそのものの味を塩と葱の香りとともに楽しみいただけます。他にも、北海道の馬追和牛のサーロインや名物のふかひれ尾鰭の姿煮など、こだわりの品が揃います。ワインや日本酒とのペアリングで味わいが一層深まる日本各地からの美味を、是非この機会にご堪能ください。

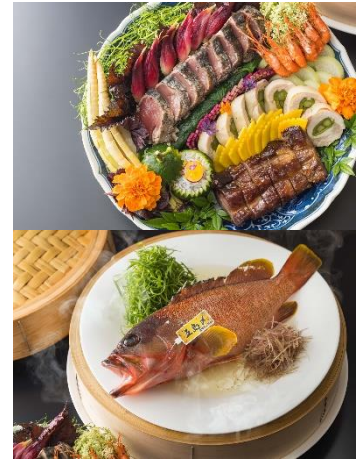
◆◆ ディナーコース 口福 2022 概要 ◆◆

[販売期間] 2022年9月1日(木)～11月4日(金)※土・日・祝日を除く

[提供時間] 午後5時30分～午後10時(L.O.午後9時)

◇全国食材フェア ディナーコース 9品のコース 22,770円

- ・高知県“宮進商店”さんのからすみたっぷり春雨のアミューズ・ブッシュ
- ・“高知家”の食材から七つの幸を一皿に集めて
- ・四万十町産アメゴの姿揚げと安芸水産のどろめ春巻き“銀象ソルト”と共に
- ・五島福江港直送 五島メハタの強火蒸し 九条葱と潮の香り
- ・根室港直送 花咲ガニとふかひれ尾鱈姿煮の共演
- ・北海道・馬追和牛サーロイン 油爆麻辣仕立て
- ・福岡県産あざりとサラダごぼう入り柔らか五島うどん 能登ふぐ花削りの香り
- ・産地直送メロンとミルク杏仁豆腐
- ・当別町産小麦きたほなみの中華揚げドーナツと和歌山県“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(19,607円 / 詳細は公式ホームページをご覧ください)

※2名さまより承ります

※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 Takavuki 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。2021年6月、20年務めた前任の小林昇より引継ぎ、料理長に就任する。

◆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。

「ディナーコース 口福 2022」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/91837/index.html>

◇◆ ディナーコース 口福 2022 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、これまでの都道府県食材フェアより厳選した品々を集めた「ディナーコース 口福 2022」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。

[予約開始日] 2022年7月15日(金) [宿泊期間] 2022年9月1日(木)～11月4日(金)

[客室タイプ] デラックス キング / ハリウッドツイン (44.8 m²)

[料 金] お1人さま料金 49,967円～(2名さま1室利用の場合)

[内 容] ご宿泊 / ディナーコース 口福 2022 9品(ファーストドリンク付き)
ご朝食 (オールデイダイニング「ORIGAMI」)

※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

ディナーコース 口福 2022 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/3yBt1IQ>

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



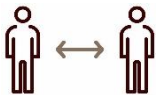
マスク・フェイスシールドの着用



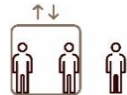
間隔を空けたご案内



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、540m²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 2022”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)は以下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 山口・水本

Tel: 03-6206-1576 / Fax: 03-3503-0877

Mail: capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp