

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

岡山県食材フェア

2023年4月3日(月)～6月30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2023年4月3日(月)から6月30日(金)までの平日を対象に、岡山県の食材を豊富に使用した「岡山県食材フェア」を開催いたします。

中国料理「星ヶ岡」では、2～3か月毎に1つの都道府県を取り上げ、その土地の旬の食材を使用したディナーコースをご用意しております。今回が初めての開催となる岡山県食材フェアは、シェフ自らが現地へ足を運び厳選したこだわりの食材をお楽しみいただけるコースとなっております。

瀬戸内の温暖な気候が生んだ岡山県自慢の山海の幸。岡山県はサワラ料理が豊富で刺身で食べるのも一般的。濃厚で上品な甘みととろけるような食感のサワラを炙りに仕立て、相性の良い香りやさしい岡山マイルドパクチーと共に春を感じる盛り付けの前菜をご用意いたしました。全国生産量第一位を誇る黄ニラは、青ニラに比べ雑味や刺激が少なく、旨み強い岡山県の特産品です。濃厚なスープが特長の星ヶ岡のシグネチャー料理ふかひれの姿煮に添えてご提供いたします。ほどよい霜降りと赤身が絶妙なバランスで重なり、適度なサシが入った千屋牛^{ちやぎゅう}は、こだわりの飼料で育った特別な牛。柔らかな食感で、岡山県以外ではあまり食べることのできない希少なお肉は、倉敷の職人が作る醤油と併せて異なる部位をそれぞれの調理法でお楽しみいただけます。「晴れの国おかやま」の恵みをこの機会にぜひご堪能ください。

■岡山県食材フェア 概要

[場所] 中国料理「星ヶ岡」 2階

[期間] 2023年4月3日(月)～6月30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] 9品のコース22,770円 8品のコース19,607円

[9品のコースメニュー]

- ・食前に岡山食材のアミューズ・ブーシュ
- ・サワラの炙りの冷燻製仕立て 岡山マイルドパクチーの香り
- ・瀬戸内海水揚げ鮮魚と黄ニラの炒めもの
- ・瀬戸内海水揚げ“ヒラ”の煎り焼き 油淋ソースとともに
- ・岡山県産 黄ニラと碧玉筍を添えたふかひれ尾鰭の姿煮
- ・特選“千屋牛”フィレの豆鼓と丸米醤油謹製 本醸造醤油の香り炒め
- ・“千屋牛”のやわらか煮と美星町産コシヒカリ“星むすめ”の共演
- ・蒜山ジャージーヨーグルトとタピオカ入りヨンジーガムロ
- ・食後の甜点心と中国茶のペアリング



サワラの炙りの冷燻製仕立て 岡山マイルドパクチーの香り

[8品のコースメニュー]

- ・サワラの炙りの冷燻製仕立て 岡山マイルドパクチーの香り
- ・岡山県産フルーツマトとふかひれ入り酸辣湯スープ
- ・瀬戸内海水揚げ鮮魚と黄ニラの炒めもの
- ・瀬戸内海水揚げ“ヒラ”の煎り焼き 油淋ソースとともに
- ・特選“千屋牛”フィレの豆鼓と丸米醤油謹製 本醸造醤油の香り炒め
- ・“千屋牛”のやわらか煮と美星町産コシヒカリ“星むすめ”の共演
- ・蒜山ジャージーヨーグルトとタピオカ入りヨンジーガムロ
- ・食後の甜点心と中国茶のペアリング



岡山県産 黄ニラと碧玉筍を添えたふかひれ尾鰭の姿煮

※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

※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

※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。

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。

ホテルでは、ひき続き新型コロナウイルス感染症の一部予防対策を行っております。

「岡山県食材フェア」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/100858/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 2023”にて 5 つ星を獲得しております。

ザ・キャピトルホテル 東急では、2022 年 5 月にオールデイダイニング「ORIGAMI」が日本サステイナブル・レストラン協会に加盟し、食を通じた SDGs 活動に取り組んでまいりました。2023 年 4 月には、日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」も同協会に加盟いたします。ザ・キャピトルホテル 東急は、今後も調達・環境・社会という 3 つの観点からサステナビリティを追求し、メニュー開発などにも積極的に活かしてまいります。

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 山口

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