

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

北海道食材フェア

2023年7月4日(火)～9月1日(金)



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、中国料理「星ヶ岡」にて 2023 年 7 月 4 日(火)から 9 月 1 日(金)までの火～金の平日を対象に、「北海道食材フェア」を開催いたします。

シェフ自らが現地へ赴き選び抜いた山海の幸をふんだんに取り入れたディナーコースは、アミューズ・ブーシュに続き、オホーツク海の流氷から流れ出る栄養で身がしっかり詰まった毛蟹をたっぷりを使用した煮凝りの冷前菜からはじまります。この時季の毛蟹の特長を最大限に引き出した逸品は、添えられた蟹味噌やさっぱりとした酢の利いたジュレで違った味わいをお楽しみいただけます。他にも新鮮な宗谷産帆立貝とメンメ(きんき)に、ふんわりとした卵白を合わせた炒め物など冷温のお料理でご提供いたします。またメイン料理のひとつでは、良質な環境で緻密に飼育された長沼ファームの馬追和牛(まおいわぎゅう)をご用意。赤身のジューシーな柔らかさが特徴です。甘みと香りが際立つサラダパプリカ、剣先イカを個別に加熱し、うまみたっぷりの XO 醬で炒め合わせた特別な一皿でお届けいたします。

伝統的な上海料理をベースにしながら、北海道の食材を見ても美しい料理に昇華させるシェフの技術を堪能できる美味なるひとときを、この機会にぜひお楽しみください。

■北海道食材フェア 概要

[場所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期間] 2023年7月4日(火)～9月1日(金) ※火～金の平日ディナー限定

[時間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)

[料金] 9品のコース26,565円 8品のコース22,137円

[9品のコースメニュー]

- ・北海道産毛蟹の煮凝り冷前菜 ケーキ仕立ての浙江紅醋ジュレ添え
- ・“宗谷産帆立貝”干し貝柱とメンメの卵白炒め アスパラガスと柑橘を添えて
- ・タラバ蟹とふかひれ姿煮の共演
- ・長沼ファーム“馬追和牛”フィレの XO 醬炒め
- ・食後の甜点心と中国茶のペアリング

他、アミューズ・ブーシュ、メイン、北海道産小麦を使った冷し麺、デザート9品をご用意

8品のコースには、アミューズ・ブーシュが含まれておりません。

また、「タラバ蟹とふかひれ姿煮の共演」が「タラバ蟹のふかひれスープ」へ変更になります。



北海道産毛蟹の煮凝り冷前菜 ケーキ仕立ての浙江紅醋ジュレ添え



長沼ファーム“馬追和牛”フィレの XO 醬炒め

※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

長沼ファーム“馬追和牛（まおいわぎゅう）”

一頭一頭に真摯に向き合い、出生から肥育、そして出荷まで責任をもって育てる一貫肥育を採用。良質な牧草・稲ワラ以外に発酵飼料などこだわりの飼料を与えるなど、牛にも環境にもやさしい飼育を行っており、農場 HACCP 認証や JGAP 認証を取得しています。

機能的な施設、センサーを利用した個別管理、昼夜問わない見守りなどを通じたストレスのない飼育環境は肉の味わいや香りに好ましい効果を与え、大切に育てた馬追和牛には、肉のうまみ成分であるオレイン酸が約60%も含まれています。



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。2021年6月に中国料理「星ヶ岡」料理長に就任。2022年より公益社団法人 日本中国料理協会理事。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。

「北海道食材フェア」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

※当面の間、毎週月曜日のディナータイムの営業を休止させていただいております

Tel:03-3503-0871(星ヶ岡直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/102767/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」、2023年4月には、日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」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活動に取り組んでおります。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