

島根県の極上食材を堪能！  
中国料理「星ヶ岡」で春の特別ディナーコースを提供  
2025年3月31日(月)～5月30日(金)平日限定



ザ・キャピトルホテル 東急(所在地: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、3月31日(月)から5月30日(金)の平日ディナー限定で、島根県の極上の恵みを堪能する「島根県食材フェア」を開催いたします。島根県の豊かな自然が育んだ食材の真髄を、シェフの手によって最大限に引き出した珠玉のディナーコースをご堪能いただけます。

本フェアは、数ヶ月ごとに日本各地の魅力ある地域を取り上げ、その地ならではの食文化と選りすぐりの食材を最高の形でお届けする企画です。地元の生産者が丹精込めて育てた食材を広く知ってもらい、その価値を再発見する場を創出することが本フェアの目的の一つです。今回の舞台は、シェフの生まれ故郷でもある島根県。シェフ自らが島根県を訪れ、地元の生産者と心を通わせながら厳選した食材は、島根の大地が育む恵みそのものです。

浜田港で水揚げされる直送のサザエやウチワエビ、“隠岐牛”や“芙蓉ポーク”など、新鮮な魚介類、豊かな風味を誇る野菜、また希少価値の高いブランド牛や特産調味料を巧みに取り入れ、洗練された中国料理として昇華。前菜には、“日本最古の高級岩海苔”ともいわれ、出雲市の岬のみで一片ずつ丁寧に摘み取られる貴重な「十六島(うつぶるい)のり」を贅沢に使用し、細切り豆腐とあわせた風味豊かなスープを。また、最盛期のサザエと“隠れた特産”「白バイ貝」を薫り高い胡麻油でコンフィにした冷前菜は、春を迎える日本海をイメージしました。それぞれの食材が持つ本来の風味と料理が持つ美しい色彩や香り、舌の上で広がる絶妙な調和をお楽しみいただきながら、島根という土地の魅力を五感で堪能いただけます。

#### <シェフ・山橋からのコメント>

「島根県の大自然が育んだ新鮮な食材の魅力を最大限に引き出し、一皿一皿に込めました。島根の美しい風景、風味豊かな食材、そしてその土地に根付いた食文化。それらがひとつになって、お客さまに感動を与えられるような料理をお届けしたいという思いで仕上げました。東京にいながらにして島根の食の旅を体感するような、特別なひとときをお楽しみください。」

## 島根県食材フェア 概要

- 場所: 中国料理「星ヶ岡」(2F)
- 期間: 2025 年 3 月 31 日(月)～5 月 30 日(金) **平日限定**  
\*除外期間: 4 月 26 日(土)～5 月 6 日(火)
- 時間: 17:30～21:00(L.O.)
- 料金: 8 品コース 28,462 円 / 9 品コース 32,890 円
- メニュー(9 品コース):

- ・ 「十六島海苔」のアミューズ・ブーシュ
- ・ 島根県産真鯨の冷菜手毬仕立て
- ・ 浜田港水揚げ直送サザエと特産白バイ貝の太白胡麻油漬け冷菜 二つの味わい
- ・ 浜田港水揚げ直送ウチワエビの蒸籠蒸し「木次バター」の香りとともに
- ・ 島根県産「芙蓉ポーク」の獅子頭と佐々木農場有機サラダ春菊を浮かべて
- ・ 出雲杉桶香る「井ゲタ天然醸造醤油」と吉切鮫尾鱈ふかひれ姿煮の饗宴
- ・ 隠岐牛フィレのグリル 津和野町日原わさびを添えて
- ・ 喉越し滑らか食感「文吉うどん」と黒胡椒香る葱和えメンマのあご出汁つけ麺
- ・ 島根県食材のシェフお任せデザート



- ご予約・お問い合わせ: 03-3503-0871(星ヶ岡直通)
- ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/125903/index.html>

※写真はすべてイメージです

※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

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます



### 中国料理「星ヶ岡」シェフ 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で研鑽を積み、24 歳で中国へ渡り本格的に中国料理を学ぶ。帰国後、都内の中国レストランでシェフを歴任し、2008 年に入社、2010 年にザ・キャピトルホテル 東急の開業に合わせて中国料理「星ヶ岡」に着任。2021 年 6 月より現職。日本中国料理協会主催のコンクールでは、2018 年に銀賞、2019 年に金賞を受賞。また、2023 年には東京都優良調理師に対する知事表彰を受け、2024 年には陳建民中国料理アカデミー賞を受賞するなど、数々のコンテストで優秀な成績を収める。さらに、国際料理コンクール「2024 世界厨王台北争覇賽」の日本代表に選出される。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、時には和食や西洋料理の知識・技術を織り交ぜ、中国料理における『不易流行』を追い求め続けている。

### 【 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、和の神髄を追及した世界に一つだけのホテルです。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”にて 5 年連続 5 つ星を獲得しています。

### 本リリースに関するメディアからのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 川井

Tel: 03-6206-1576 E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp