

青森県の恵みを味わう特別コースを中国料理「星ヶ岡」にて

2025 年 6 月 2 日から期間限定で提供

～シェフ自らが現地で厳選した青森の“旬”を味わう夏の夜～



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、2025 年 6 月 2 日(月)から 8 月 1 日(金)までの平日ディナー限定で、中国料理「星ヶ岡」にて「青森県食材フェア」を開催いたします。

本企画は、四季折々の日本各地を巡り、その地ならではの食材と向き合いながらコース料理として昇華させていく“食紀行”シリーズ。今夏の舞台は、豊かな自然に育まれた本州最北端・青森県。シェフ・山橋孝之自ら現地を訪ね、海峡を望む漁港や広がる田畑、山間の生産地を巡り、生産者の想いやその土地ならではの食文化に直接触れることで、インスピレーションを得た料理をご用意いたしました。地域食材の魅力を広く発信することで、地場産業の支援や地域活性化にも寄与したいという想いも込められています。

コースでは、「津軽海峡メバル」の繊細な旨みを引き立てた香り蒸し、郷土料理“貝焼き味噌”に着想を得た帆立の一皿、旬の蟹や青森県産牛肉、季節野菜をふんだんに用いた料理など、伝統的な中国料理の技法と現地食文化への敬意が融合した珠玉の逸品を取り揃えます。

山橋は本フェアの開催あたり、「料理に向き合う上で大切にしているのは何よりも“素材に正直であること”です。だからこそ、自分の足で現地を訪ね、自分の目で確かめ、手で触れ、生産者の方々の声に耳を傾けることを大切にしています。青森では、「春告魚」として親しまれる津軽海峡で育まれたメバル、“陸奥湾の毛ガニ”と呼ばれるトゲグリガニなど、豊かな自然の恵みに出会い、それを支える方々の真摯な姿勢にも心を打たれました。その土地の空気や人の温度まで感じられるような料理を、“星ヶ岡”ならではのカタチでお届けできればと思います」と語ります。

土地の記憶を宿す一皿一皿が織りなす、美味なる“東北の旅”へ。夏の夜にふさわしいひとときを、ぜひご堪能ください。



「青森県食材フェア」概要

■ 期間： 2025 年 6 月 2 日 (月)～8 月 1 日 (金) 平日限定

■ 場所： 中国料理「星ヶ岡」(2F)

■ 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

■ ご予約・お問い合わせ： 03-3503-0871 (直通)

■ メニュー (9 品コース)：

- ・ “口福の青森” 一口のお楽しみ
- ・ 青森県深浦マグロの冷前菜 焼き霜仕立て
- ・ 青森県産帆立貝の鹿の子揚げ 干し貝柱のエキス
- ・ “津軽海峡メバル”と紹興酒の香り蒸し
- ・ 青森県特産トゲクリガニと吉切鮫尾鰭ふかひれの饗宴
- ・ “青森シャモロック” の香り揚げ 焦がし白湯を添えて
- ・ 青森県産短角牛の鍋煎 玉葱と黒胡椒のスパイス炒め
- ・ 青森県横浜町産 “ほろ酔い豚”のチャシューとあご出汁薫る中華そば
- ・ 青森県産食材のデザートと中国茶のペアリング

■ 賛同： あおもり創生パートナーズ株式会社、青森県

※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 世界厨王台北争霸賽」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。

【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ご堪能いただけます。プライベート感を重視したシックな空間には、大小 7 つの個室を用意。ビジネスからプライベートまで、さまざまなシーンに合わせて幅広くご利用いただけるのも魅力です。



【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 m²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