

【ザ・キャピトルホテル 東急】

北海道・小樽の旬と希少食材を愉しむ 珠玉の“食紀行”コース

中国料理「星ヶ岡」期間限定フェア開催

8/4～10/10 の平日限定。年間流通わずか 100 頭の「北島ワインポーク」を看板料理“トンポーロー”に



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)の中国料理「星ヶ岡」では、2025 年 8 月 4 日(月)から 10 月 10 日(金)までの平日ディナー限定で、「小樽食材フェア」を開催いたします。

本企画は、シェフ自らが全国の地を巡り、風土や生産者の想いに触れて得たインスピレーションを、コース料理として表現する“食紀行”シリーズです。今回の舞台は、観光と歴史が息づく「北海道・小樽」。余市町や仁木町を含む北海道の南西部に位置する後志(しりべし)地域を訪ね、生産者の言葉に耳を傾け、澄んだ空気と豊かな自然、人々の営みに触れることで生まれたひらめきを、一皿一皿に込めました。

自然豊かで自由に運動できる環境で育つ「小樽地鶏」や、余市ワインを飼料に配合して育てられた「北島ワインポーク」など、道外にはめったに流通しない希少な食材に加え、“黄色いダイヤ”と称される小樽・前浜産の最高級数の子、旬を迎えるにしん、大根、メロンなど、後志の恵みをふんだんに盛り込んだ珠玉のコースをご用意しました。なかでも、後志の大地で育った新じゃが芋は、“蝦夷富士”の名で親しまれる「羊蹄山」を模した蜂巢揚げに。仁木町産の完熟ミニトマトで仕立てたチリソースが爽やかなアクセントを添えます。さらに、余市の豊かな自然の中で赤ワインを飲みながらのびのびと育てられた「北島ワインポーク」は、きめ細やかな肉質とまろやかな脂が魅力です。“安心・安全で本当に美味しいものを届けたい”という生産者の熱意に共鳴したシェフが、中国料理ならではの火入れと香りで、星ヶ岡のシグネチャー「トンポーロー」に昇華させました。

また、お料理とともに楽しみいただけるよう、夫婦で営む小樽のワイナリーが手がける地元産ワインとのペアリングセットもご用意。土地の個性が響き合う、美食の余韻をご堪能いただけます。

山橋は本フェアの開催にあたり、「今回のフェアでは、後志地域を巡り、多くの素晴らしい出会いに恵まれました。いずれも自然と寄り添いながら丁寧に育てられた食材ばかりです。現地で触れた空気や風景、生産者の想いは、すべて料理の中に息づいています。素材の味を最大限に活かすことで、まるで小樽を旅しているかのような体験を楽しんでいただけたら嬉しいです」と語ります。

「小樽食材フェア」概要

- 期間： 2025 年 8 月 4 日(月)～10 月 10 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)：
 - ・ “口福の小樽” 一口のお楽しみ
 - ・ 小樽・前浜産数の子とニシンの冷前菜
 - ・ 留寿都(るすつ)村産大根と干し貝柱の旨煮 芙蓉仕立て
 - ・ 後志産新じゃが芋の蜂巢揚げ 仁木町産ミニトマトチリソース添え
 - ・ 「小樽地鶏」と白長葱の焼き物 小樽産ほっけ魚醤油の香り添え
 - ・ 北海道産鮭節花削り丸大豆醤油と吉切鮫尾鰭ふかひれの饗宴
 - ・ 江南名菜 皮付豚バラ肉の柔らか煮 ～余市町「北島ワインポーク」のトンポーロー～
 - ・ 海鮮五目入り「小樽の塩」餡かけ焼きそば
 - ・ 小樽「OSA WINERY」完熟ナイアガラ 100%ジュースのデザートと東方美人茶のペアリング

※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。

【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