



THE
CAPITOL HOTEL
TOKYU
T O K Y O

NEWS RELEASE

PR-25-18 (2025/09/10)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

www.capitolhoteltokyu.com

【ザ・キャピトルホテル 東急】

ついに解禁！贅沢な秋の味覚、“上海蟹づくし”の特別ディナーコースが登場

2025年10月14日から12月26日まで、星ヶ岡で楽しむ旬の味わい



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、2025年10月14日(火)から12月26日(金)までの期間限定で、旬を迎える“上海蟹”を贅沢に味わう特別ディナーコースをご提供します。

秋のひとつだけ解禁される上海蟹は、限られた漁獲量ゆえに、中国でも古来より季節を告げる貴重な味覚として親しまれてきました。近年では高級食材として広く知られ、世界的美食家を魅了してやまない存在です。濃厚な蟹味噌と引き締まった身は蒸し蟹で味わうのが定番ですが、本コースでは多彩な調理法を凝らし、すべての一皿に上海蟹を用いた“上海蟹づくし”の珠玉の逸品をご用意しました。

香り高い紹興酒でふっくらと蒸し上げた「上海蟹姿蒸し」をはじめ、淮揚菜(わいようさい)を代表する名菜「文思豆腐(ウエンスードウフ)」、長崎県産「諫美豚」と蟹の身と蟹味噌をあわせた肉団子を旨味あふれるスープで仕上げる「上海蟹獅子頭」など、江南の伝統的な調理法を生かしつつ、濃厚な味わいを楽しめるこのコースだけの一皿が揃います。また、上海蟹の旬は、長寿を願い、菊を愛で、菊花酒を楽しむ中国の五節句のひとつ「重陽の節句」の季節と重なることから、シグネチャーの“花焼売”は、湯気の中に咲く華やかな菊の花をイメージし、蟹の身と蟹味噌の旨みを閉じ込めた小籠包のようなテイストに仕立てました。

さらに、同店を代表する一皿である“ふかひれの姿煮”は、濃厚な蟹味噌とたっぷりの蟹身とあわせ、約5時間じっくりと煮込んだ白湯との饗宴。滋味深い味わいが溶け合い、最後のひと匙まで贅沢な余韻をご堪能いただけます。紹興酒の熟成感ある芳醇な味わいとも好相性です。

秋の味覚を代表する“上海蟹”を、星ヶ岡ならではの洗練されたコースで心ゆくまでお楽しみください。

【ウェブサイト】 <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/133175/index.html>



「上海蟹コース」概要

- 場所： 中国料理「星ヶ岡」(2階)
- 期間： 2025年10月14日(火)～12月26日(金) **平日限定**
- 時間： 17:30～21:00(L.O.)
- 料金： 36,685円
- 予約・問い合わせ： 03-3503-0871(星ヶ岡直通)
- メニュー内容：
 - ・ “上海蟹の口福” お口初めの一品
 - ・ 紹興酒香る酔っぱらい雌上海蟹 白酒のアクセントを添えて
 - ・ 紹興酒 “夏之酒”が香る上海蟹身と足赤海老の饗宴
 - ・ 上海蟹雌の姿蒸籠蒸し甲羅詰め 菊花の香りと “八珍紅醋”添え
 - ・ 上海蟹入り花シュウマイ 菊花に見立てて
 - ・ 上海蟹肉内子と吉切鮫尾鱈の饗宴
 - ・ 燉湯に浮かぶ上海蟹入り “諫美豚”の柔らか肉団子
 - ・ 上海蟹の餡かけつゆそば 鶏白湯仕立て
 - ・ フルーツの盛り合わせ

*本コースは2名さまより承ります

*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

*表示料金は税金・サービス料を含みます

*写真はすべてイメージです



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年入社後、2010年 ザ・キャピトルホテル 東急の開業にあわせて中国料理「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年銀賞、2019年金賞の実績を残す。また、2023年東京都優良調理師に対する知事表彰、2024年陳建民中国料理アカデミー賞など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。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、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。

【 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」。ふかひれなど的高级食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみください。シックな空間には、大小7つの個室をご用意。ビジネスやプライベートなど、さまざまな用途に合わせて幅広くご利用いただけます。

【 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、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“フォーブス・トラベルガイド”にて4年連続5つ星を獲得しております。

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 広報担当 川井

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