

【ザ・キャピトルホテル 東急】

中国料理「星ヶ岡」伝統のオーダー式バイキングが進化。
地方食材フェアと初コラボレーション。第一章は山口県食材フェア。



ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/140221/index.html>

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)の中国料理「星ヶ岡」では、2026年4月4日(土)から6月28日(日)の土・日・祝日限定で、オーダー式バイキング「スペシャルトリート 山口県食材フェア」を開催いたします。

旧キャピトル東急ホテル時代より受け継がれる、中国料理「星ヶ岡」のオーダー式バイキング「スペシャルトリート」。出来立ての料理をお好きなだけ楽しめるスタイルで、長年多くのお客さまに親しまれてきた人気企画です。一方、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料理に表現する食材フェアは、これまでディナーコースとして展開しご好評をいただいております。

この春、二つの人気企画が一つになり、新たなスタイルで登場します。星ヶ岡のグランドメニュー130種に加え、季節ごとに替わる各地の食材フェアメニュー10品をラインアップ。計140種類もの料理の中から、好きなものをお好きなだけ、好きなタイミングでお選びいただき、自分だけの“特製”フルコースをお楽しみいただけます。

美食の旅は山口県から。豊かな風土が育む、海と山の恵み

第一章のテーマは、山口県。日本海と瀬戸内海、二つの海を有する稀有な土地で、潮流に鍛えられた魚介や、静かな山間に育まれる滋味豊かな食材に恵まれています。今回のフェアでは、シェフが現地で出会った食材の魅力をもとに、車海老や和牛、地鶏、柑橘など山口を代表する恵みを織り交ぜた一皿へと昇華。葱や生姜の香りを効かせた冷菜や、旨みを凝縮させる蒸し料理、強火で一気に仕上げる炒め物など、中国料理ならではの多彩な技法で素材の持ち味を丁寧に引き出します。さらに、絹もづくを用いたサンラータンや、竹皮で包み香りを閉じ込めたちまきなど、土地の個性を映した料理も取り揃えました。海と山の恵みを一皿ごとに表現し、山口ならではの味覚を多彩にご堪能いただけます。

コースではなく、好きな料理を自由に選ぶスタイルで。一皿一皿に、季節と土地の魅力を込めました。星ヶ岡が贈る、新たな“美食紀行”の始まりです。

<シェフ・山橋からのコメント>

「北大路魯山人が大切にした“季節と土地の恵みに向き合う”という精神を受け継ぎ、山口県の食材と向き合いました。魅力的な食材が多く、どれを料理に取り入れるか悩むほどでしたが、それぞれの持ち味が引き立つよう中国料理の技法で仕立てています。季節の移ろいを感じていただける料理の数々を、星ヶ岡伝統のオーダー式バイキングでご自由にお楽しみいただけましたら幸いです」

オーダー式バイキング「スペシャルトリート 山口県食材フェア」概要

- 場所： 中国料理「星ヶ岡」(2F)
- 期間： 2026年4月4日(土)～6月28日(日) **土・日・祝日限定**
- 時間： ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)
ディナー 1部 17:00～19:00/2部 19:30～
*2時間制
- 料金： 大人 18,975円/シニア(65歳以上) 16,445円/小学生 9,487円
- フェアメニュー(一例)：
 - ・ 秋穂産車海老「あいおえび」のジンジャーソース
 - ・ 葱香る「長州黒かしわ」の冷菜
 - ・ 山口県産「萩むつみ豚」密汁チャーシュー
 - ・ 萩の夏みかん香る「岩国れんこん」のピリ辛甘酢漬け
 - ・ 萩産「瀬つきあじ」の南蛮漬け冷菜
 - ・ 山口県産「絹もづく」入りサンラータン
 - ・ 「やまぐち和牛燻」チンジャオニューロースー
 - ・ 「やまぐち和牛燻」のばら肉入り竹皮蒸しちまき
 - ・ 胡麻香る「せときらら」の中華揚げドーナツ
- 予約・問い合わせ： 03-3503-0871(星ヶ岡直通)



※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、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。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6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