

猛暑を忘れる、珠玉の涼味。  
ザ・キャピトルホテル 東急、黒毛和牛や鮑を贅沢にあしらった“冷麺”で  
心を満たす夏のご褒美を



ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/129379/index.html>

ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区、総支配人:志村 恒治)では、2026年6月1日(月)から9月15日(火)までの期間、オールデイダイニング「ORIGAMI」および中国料理「星ヶ岡」にて、各レストランの個性を活かした夏季限定の「冷麺」をご提供いたします。

暑さが厳しさを増す今夏、身体が本能的に求めるのは、涼やかさと力強いエネルギー。今年は、当ホテルの名物「パーコーメン」の伝統ブイヨンの旨みをそのままに、冷製で仕立てた新作「黒毛和牛の肉冷麺」が、夏の新たな顔として登場いたします。半世紀以上にわたり受け継がれてきたコク深い醤油ベースのスープに、黒毛和牛の旨み、ふんだんにあしらった夏野菜の瑞々しさ、のど越しの良い麺を合わせました。ピリッとした辛みが全体を引き締め、重なり合う味わいに奥行きをもたらします。素材それぞれの持ち味が調和した、満足感のある味わいです。

都会にありながら、豊かな緑と水辺に囲まれた開放感あふれる空間で、洋の感性が光る「ORIGAMI」と、中国料理の粋を極める「星ヶ岡」が贈る、夏の五感を潤す涼味をご堪能ください。

## ■ オールデイダイニング「ORIGAMI」

～伝統のブイオンを贅沢にアレンジ。新作「黒毛和牛の肉冷麺」～

名物「パーコーメン」の魂ともいえる、深みのあるブイونسープをベースにした新作を含む 3 種をご用意いたします。

### 【新作】「黒毛和牛の肉冷麺」

長年愛され続ける名物「パーコーメン」の味の決め手となる旨み豊かなスープをベースに、新たな趣で仕立てた新作冷麺が登場。上質な黒毛和牛と夏野菜を盛り込み、目にも鮮やかな一皿に。サンバルの辛みや半熟卵のまろやかさが織りなす幾重にも重なる味わいと、ピリッと効いた刺激の余韻。爽快なほど越しが夏に相応しい、清涼感溢れる一杯です。



### 「ORIGAMI 冷麺」

伝統のパーコーブイオンを活かした醤油風味のスープに、鮑や海老、色鮮やかな夏野菜をふんだんに盛り付けました。ライムの酸味、刻み海苔の香り、半熟卵のまろやかさといった多彩なトッピングを合わせることで、最後の一口まで自分好みの味わいの変化を堪能できる冷麺の醍醐味をお楽しみください。



### 「アメリマトとバジルのカッペリーニ」

高糖度の「アメリマト」とフレッシュバジルが香る夏の定番。素材の持ち味を最大限に引き出したシンプルな構成ながら、アルデンテの食感と旬のトマトの甘みが際立つ軽やかな冷製パスタです。



[期間] 2026年6月1日(月)～9月15日(火)

「ORIGAMI 冷麺」: 6月1日(月)～9月15日(火)

「黒毛和牛の肉冷麺」「アメリマトとバジルのカッペリーニ」: 7月1日(水)～9月15日(火)

[時間] 11:30～14:30(L.O.)

[料金] 各 4,301 円

[ご予約・お問い合わせ] 03-3503-0872(直通)

## ■ 中国料理「星ヶ岡」

～素材の旨みを引き立てる、清涼感あふれる本格冷麺～

伝統の技に独自の工夫を重ね、奥深い味わいと涼味が織りなす2種の冷麺をご提供いたします。

### 五目冷やしそば(胡麻ダレ)

広東焼豚や車海老など、十種類の具材を鮮やかに盛り付けた一品。隠し味にマスタードとウーロン茶を加えた自家製胡麻ダレが、コクがありながらもすっきりとした後味を演出します。



### 海老・ニラ・挽肉入り塩味の冷たいスープ

ぷりぷりの海老と香り高いニラ、豚挽き肉を合わせた食べ応えのある冷製スープ麺。お酢を効かせた塩味のスープが素材の甘みを引き立て、食欲をそそります。



[期間] 2026年6月1日(月)～8月31日(月) ※平日限定

[時間] 11:30～14:00(L.O.)

[料金] セット 各 4,806 円(点心・デザート付)／アラカルト 各 3,668 円

[ご予約・お問い合わせ] 03-3503-0871(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
- \* 諸般の事情によりリリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください

### **3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」**

ご朝食からディナーまで、ワールドワイドな料理やパーコーメンをはじめとする長年受け継がれてきた名物メニューなど、バラエティ豊かなメニューの数々をお楽しみいただけます。窓から望む木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら、優雅なひとときをお過ごしください。

### **2階 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、さまざまなシーン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6年連続で5つ星を獲得しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/index.html>

#### **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 Mail : y.kawai@tokyuhotels.co.jp