

岩手の大地と三陸の海の恵みを味わい尽くす夏の週末。
ザ・キャピトルホテル 東急「星ヶ岡」にて、伝統のオーダー式バイキング「岩手県食材フェア」を開催



ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/142732/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7月4日(土)～9月27日(日)の期間、オーダー式バイキングに地方食材の息吹を吹き込んだフェアの第二弾として、「スペシャルトリート 岩手県食材フェア」を土・日・祝日限定で開催いたします。

旧キャピトル東急ホテル時代より受け継がれ、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愛されてきた「スペシャルトリート」。この夏、美食の旅の舞台となるのは、本州一の広大な大地と、親潮・黒潮が交わる豊かな三陸の海を有する「岩手県」です。「星ヶ岡」のグランドメニューに加え、シェフが現地視察を経て考案した岩手の恵みを映し出す特別なフェアメニューをラインアップ。計140種類以上の豊富なメニューの中から、お好きなものをお好きなだけお選びいただく贅沢なひとときをお届けいたします。東京にいながらにして岩手の雄大な自然を五感で旅する、特別な夏の週末をご提案いたします。

美食の旅は岩手県へ。生産者の情熱と、豊かなテロワールが織りなす「ここにしかない一皿」

星ヶ岡の食材フェアが一貫して守り続けているのは、「シェフ自らが現地へ赴き、生産者や職人との出会いを通じて食材を吟味する」という強いこだわりです。本フェアでも、岩手ならではの豊かな自然、そして作り手の情熱に直接触れながら、自信を持ってお届けできる食材を厳選しました。

じっくりゆっくりと時間をかけて育てられ、きめ細かな肉質と甘みが特長の銘柄豚「白金豚(はっきんとん)」は、現地で試食し、瞬時にメニューの構想へと繋げた一品。生産者の強い郷土愛と熱量に感銘を受けた岩手短角和牛は、その赤身の豊かな旨味を活かしたチャーハンのほか、短角牛を天然の海塩「のだ塩」で仕込んだ無添加コンビーフを贅沢に味わうふわふわのオムレツに。





さらに野菜は、できるだけ化学肥料や農薬の力を借りずに大切に育てられた、大地の生命力あふれるものばかり。料理人の経験を持つ農園主が育てる丸ナスをはじめ、トウモロコシ、ズッキーニ、ヤングコーンなど、季節の移ろいにあわせて届く旬の恵みが並びます。これらの素材の魅力を最大限に引き出すよう、炒めものや揚げもの、旨味を凝縮させたソースなど、「星ヶ岡」の確かな技法で丁寧に、そして大胆に仕立てます。また、お料理の美味しさを引き立てる、現地のテロワールが息づく岩手県産のドリンクも多彩に揃えました。

お好きな料理を自由に選ぶ贅沢なスタイルで、岩手の雄大な自然と作り手の顔が浮かぶような、「星ヶ岡」ならではの“美食紀行”をご堪能ください。

フェア概要

- 場所： 中国料理「星ヶ岡」(2F)
- 期間： 2026年7月4日(土)～9月27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～ 2部 19:30～(各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
- 予約・問い合わせ： 03-3503-0871(星ヶ岡直通)

フェアメニュー(一例)：

- 「白金豚」バラ肉の薄切りニンニクソース
- 大船渡港水揚げ ワラサの揚げもの 葱山椒の香り
- 大船渡港水揚げ アイナメと夏野菜の塩炒め
- 岩手県産 短角和牛コンビーフのオムレツ
- 「白金豚」ヒレ肉を使った黒酢酢豚
- 三陸産 わかめのつゆそば 鮑の肝醤油仕立て
- 岩手県産 短角和牛のチャーハン
- 「白金豚」バラ肉と玉葱のシュウマイ
- 「りんご工房きただ」りんごジュースの特製ソースを添えた杏仁豆腐

※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、都内レストランを経て2010年ザ・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コンクールでの金賞(2019年)をはじめ、陳建民中国料理アカデミー賞など数々の受賞歴を持つ。国際コンクール「2024世界厨王台北争霸賽」では日本代表に選出。伝統を大切にしながら、和洋の技術を織り交ぜた『不易流行』の料理を追い求める。

【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放された「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