

鹿児島・山口・岩手・愛媛の恵みが集結。
産地を巡るシェフが一年の集大成として贈る、
中国料理「星ヶ岡」伝統のオーダー式バイキングを開催。



ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/145609/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10月3日(土)～2027年1月11日(月・祝)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 ロ福フェア」を開催いたします。

旧キャピトル東急ホテル時代から愛され続けるオーダー式バイキング「スペシャルトリート」。出来立ての本格中国料理を、お席にいながらにして、お好きなだけご堪能いただける「星ヶ岡」伝統のbuffetスタイルです。本フェアでは、年間を通じてお届けしてきた地域食材フェアの締めくくりとして、シェフ・山橋が各地へ直接足を運び、生産者との出会いの中から厳選してきた鹿児島県・山口県・岩手県・愛媛県の4県が誇る極上食材を集結させました。各フェアで好評を博した人気メニューに加え、新たな視察先である「愛媛県」で発掘した旬の美味も加わり、全140種類を超える圧巻のラインアップでお届けいたします。

【北大路魯山人の思想を継承する シェフ・山橋のこだわり】

「星ヶ岡」のルーツ『星岡茶寮』を主宰した北大路魯山人が大切にしていた、食材の本質を見極める眼。一般的に夏が旬とされる鰻ですが、実は脂がしっかりとる秋口の「名残(なごり)の鰻」こそが最も味わい深い時期です。今回、愛媛県伊予市で出会った「伊予灘(いよなだ)の夕風鰻(ゆうなぎはも)」は、生きたまま水揚げ・活け締めされた圧倒的な鮮度が魅力。夏を過ぎて本来の美味しさを増す秋の極上食材を、伝統の技で洗練された一皿へと仕立てます。

「星ヶ岡」が大切にしているのは、作り手の想いや風土に触れ、食材の本質を見極めること。各地のテロワールを感じる多彩な逸品を、心ゆくまでお楽しみください。

フェア概要

- 場所： 中国料理「星ヶ岡」(2F)
- 期間： 2026 年 10 月 3 日(土)～2027 年 1 月 11 日(月・祝) 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
※12 月 31 日(木)～2027 年 1 月 3 日(日)の年末年始期間は特別料金となります。
- 予約・問い合わせ： 03-3503-0871(星ヶ岡直通)

■ 主なフェアメニュー(一例)：

- 【鹿児島県】 “黒さつま鶏”の前菜 黒胡麻香る棒棒鶏
- 【山口県】 “岩国れんこん”の甘酢漬け
- 【岩手県】 岩手県産原木干し椎茸と竹の子の醤油煮
- 【愛媛県】 “愛媛あかね和牛”と鹿児島県産ピーマンのチンジャオニューロース
“さわやか健味どり”の唐揚げ “高田商店 ゆずのす”ソース掛け
“伊予灘の夕風鱧”と鹿児島県“坂元のくろず”香るピリ辛煮
- 【その他】 「星ヶ岡」グランドメニュー130 種以上



※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 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