

ホロホロとほどけるクッキー生地と、とろけるカスタード餡が織りなす端正な味わい。
中国料理「星ヶ岡」から中秋の福を願う数量限定の「カスタード月餅」を販売



ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/145795/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9月の「中秋の名月(中秋節)」に合わせ、完全手作りの「カスタード月餅(げっぺい)」を、期間限定および数量限定にて販売いたします。古来より家族の円満や絆を深める象徴とされてきた中秋節の風習にちなみ、「星ヶ岡」のシェフが一つひとつ丁寧に作り上げる、この時期だけの特別な一品です。

■ 中秋の名月を祝う「月餅」に込めたシェフの想い: 団らんと円満を象徴する縁起菓子

中国をはじめ東アジア全域において、秋の美しい満月を愛でる「中秋節」は、家族が集い、健やかな日々と幸福を願いながら「月餅」を分かち合う、特別な結びつきの日として大切に受け継がれてきました。丸い月餅は「円満」や「団らん」の象徴であり、古くから人々の幸せや豊かな縁を祈るお菓子として親しまれています。

中国料理「星ヶ岡」では、この美しい伝統文化に敬意を込め、ホテルならではの洗練された美意識で仕立てた初となるオリジナル月餅をご用意いたしました。大切な方の健やかな未来を願う贈り物としてはもちろん、ご家庭でのお茶のお供として、心華やぐひとときをお届けいたします。

■ 商品の特徴とこだわり: 手作りならではの繊細な食感と、深みある味わい

中国料理「星ヶ岡」が追求したのは、一口で違いがわかる手作りならではの美味しさです。シェフが生地の仕込みから成形、焼き上げまでを一貫して手作業で行い、絶妙な火加減で香ばしく美しいキツネ色に仕立てました。上質なバターが豊かに香る生地は、口のなかでホロホロと優しくほどける繊細な食感。中には、試作を重ねてたどり着いた上品な甘さのとろける「カスタード餡」をたっぷりと包みました。アヒルの塩漬け卵黄ならではの豊かなコクにほんのりとした塩味が重なり、味わいに奥行きを添えます。満足感がありながらも後味は軽やかに、香ばしさとやさしい甘みが織りなす、贅沢な味わいをご堪能ください。



「カスタード月餅」販売概要

- 販売場所: 中国料理「星ヶ岡」(2F)
- 予約受付期間: 2026年9月1日(火)9:30 ~
※6日前までの要予約。限定数に達し次第、受付終了。
- 引渡し期間: 2026年9月25日(金)～9月27日(日) 11:30～20:00
- 料金: 4,888円(6個入り)
- 予約方法: お電話 または オンライン
- 引渡し方法: 店頭のみ(配送不可)
- 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

※表示料金には消費税8%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