

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-14(2015/10/19)

～贅なる食材の饗宴～
「冬の味覚 蟹と下関産ふぐの贅沢コース」



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：行澤 博史）では、2015年11月2日（月）～12月18日（金）まで、中国料理「星ヶ岡」にて「冬の味覚 蟹とふぐの贅沢コース」を販売いたします。

寒い季節に旬を迎える下関産のふぐと北海道産の毛蟹・たらば蟹を贅沢に使った全8皿のディナーコースです。魚介や鶏肉などの旨味が効いた上湯スープと共に約2時間かけ蒸して仕上げる「ふくとふかひれ入り中華風蒸しスープ」や、濃厚な味わいの毛蟹とさっぱりした豚肉の相性が抜群の「毛蟹入り肉団子 蒸し野菜添え」、ふぐを一度揚げてから炒めることで食感がより豊かになる「ふぐの朝天辛炒め 黒酢風味」など、味付け・食感とも多彩な料理を取り揃えました。

【冬の味覚 蟹と下関産ふぐの贅沢コース 概要】

【販売場所】 中国料理「星ヶ岡」 2F
 【販売期間】 2015年11月2日（月）～12月18日（金）
 【提供時間】 17:30～21:30（L.O.）
 【販売価格】 15,700円
 ○ふかひれの姿煮を入れた18,600円のコースもございます。

※表示料金にはサービス料(10%)及び消費税が含まれております。
 ※仕入れの状況により内容が変更になることもございますこと
 予めご了承ください。

【メニュー内容】

前菜七種盛り
 ふくとふかひれ入り中華風蒸しスープ
 たらば蟹のチリソース煮 野菜添え
 毛蟹入り肉団子 蒸し野菜添え
 ふぐの朝天辛炒め 黒酢風味
 湯葉とたらば蟹入り汁そば
 マンゴープリン
 小菓子

※メニュー名は幸福の福にかけて「ふく」と表記しております。

ザ・キャピトルホテル 東急

【お客様のお問い合わせ】

ザ・キャピトルホテル 東急 中国料理「星ヶ岡」
Tel : 03-3503-0871 (星ヶ岡 直通)

【本件に関するお問い合わせ】

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング : 川邊 (かわべ)
Tel : 03-6206-1576 (マーケティング 直通)
E-Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

ザ・キャピトルホテル 東急は5周年を迎えます。



キャピトル東急ホテル時代、
お客様への志とした
「Experience the Difference
=他のホテルではできない経験を」。
この思いを再び胸に刻み、
いつまでも変わらない大切なこと、
新しさを追求し続けることを重ねつつ、
次の時代へ歩んでまいります。



中国料理「星ヶ岡」

Tel : 03-3503-0871

営業時間 : 平日 ランチ 11:30~15:00 (14:30L.O.)

ディナー 17:30~22:00 (21:30L.O.)

土・日・祝日

ランチ 11:30~15:00 (14:30L.O.)

※土・日・祝日はスペシャルトリート開催のため2時間制

ディナー 17:00~22:00 (21:30)

1部 17:00~19:00 / 2部 19:30~

※土・日・祝日はスペシャルトリート開催のため2時間制

席数 : 99

中国料理の王道という基本スタイルを守りつつ、繊細かつダイナミックなメニューをご提供する「星ヶ岡」。ふかひれなど的高级食材を使用した、ここでしか味わえない新時代の中華をお楽しみいただけます。

シックな空間には、最大16名様までご利用いただける7つの個室をご用意。ビジネスにもプライベートにも、多人数でも少人数でも、ご用途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

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。13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、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会員制フィットネスクラブ、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、本質的な和が貫かれた世界に一つだけのホテルです。