

ザ・キャピトルホテル 東急

食の宝庫・三重の旨みを中国料理ならではの味わいで愉しむ

「春の味覚 三重県食材フェア」

期 間:2018年3月1日(木)~4月27日(金)



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では、2階の中国料理「星ヶ岡」にて2018年3月1日(木)から4月27日(金)までの平日を対象に、「春の味覚 三重県食材フェア」をお贈りいたします。

ディナータイムには、三重産食材の旨みを一口サイズにぎゅっと凝縮した前菜からはじまる全8皿のコースをご用意いたします。海鮮料理は伊勢海老や伊勢まだいなど、紀伊半島に面した湾から水揚げされる豊富な海の幸をラインアップ。肉料理は霜降りのきめ細やかさから肉の芸術品とも呼ばれる松阪牛を香ばしく焼き、黒コショウの効いたオイスターソースで仕上げます。

ランチタイムには、1日15食限定で「桑名産はまぐりとごぼうのつゆそばセット」をご提供いたします。大きさと柔らかさを兼ね備えたほのかな甘味を感じる上質なはまぐりを贅沢に揃え、ピリ辛ごぼうをあしらい塩味のスープをあわせました。中国料理ならではの味わいで愉しむ逸品の数々を、ぜひこの機会にご堪能ください。

◆◆「春の味覚 三重県食材フェア」概要 ◆◆

[場 所] 中国料理「星ヶ岡」 2F

[期 間] 2018年3月1日(木)～4月27日(金) ※土・日・祝日を除く

[時 間] ランチ 午前11時30分～午後3時 / デイナー 午後5時30分～午後10時

◇ディナーコース 16,500円～

提供時間:午後5時30分～午後10時 (L.O.午後9時30分)



三重食材を取り入れた前菜7種盛り合わせ
三重産鮑入りふかひれスープ パイ包み
伊勢海老の2種料理盛り合わせ
松阪牛のオイスターソース炒め 春野菜添え
伊勢まだいの湯葉包み蒸し 葱風味
桑名産はまぐりとごぼうのつゆそば
本日のデザート
小菓子2種

◇ランチセット 4,000円<1日限定15食>

提供時間:午前11時30分～午後3時 (L.O.午後2時30分)



3種前菜の盛り合わせ
桑名産はまぐりとごぼうのつゆそばセット
デザート

※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ので予めご了承ください。

※表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

◆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ご提供する「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、最大16名さままでご利用いただける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 】

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、世界に一つだけのホテルです。

「春の味覚 三重県食材フェア」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 中国料理「星ヶ岡」

営業時間:平日 ランチ 午前11時30分～午後3時 / ディナー 午後5時30分～午後10時

休日 ランチ 午前11時30分～午後3時 / ディナー 午後5時～午後10時

Tel. 03-3503-0871(星ヶ岡直通)

<https://www.capitolhoteltokyu.com/ja/restaurant/hoshigaoka/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・川邊(かわべ)

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp