



THE
CAPITOL HOTEL
TOKYU
T O K Y O

NEWS RELEASE

PR-20-13(2020/08/27)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

www.capitolhoteltokyu.com

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

これまでの都道府県食材フェアより選りすぐりの逸品をコースに仕立てて

開業 10 周年ディナーコース 口福

2020年9月1日(火)～10月30日(金)

A Decade of Luxury



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 中国料理「星ヶ岡」にて今秋迎える開業 10 周年を記念し、2020年9月1日(火)から10月30日(金)までの平日を対象に、これまでの都道府県食材フェアより厳選した品々を集めた「開業 10 周年ディナーコース 口福 ～都道府県食材フェアより～」を提供いたします。

中国料理「星ヶ岡」では2ヶ月毎に1つの都道府県を採りあげ、旬の食材を用いた料理を供するフェアを開催して参りました。今回は、これまでに訪れて出会った食材の中でも特に秀逸な品をラインアップし、節目の年に相応しい特別なコースを提案いたします。

肉料理には東京都のブランド黒毛和牛 秋川牛を使用した一品をご用意。さっぱりとした肉質が特長の秋川牛でセロリや黄パプリカを巻き上げました。魚料理には島根県から仕入れるのど黒をふっくら蒸した一皿を。上海蟹と卵をあわせたソースは見た目も鮮やかで食欲をそそります。そのほか、沖縄県よりあぐー豚のチャーシューをふんだんに乗せた麺料理や、三重県産伊勢海老を一尾まるごと使い半身ずつ異なる味をご堪能いただける盛り合わせなど、生産者との強い絆によって仕入れることができる最高峰の数々をお贈りいたします。

ランチタイムには、コース料理より「沖縄県産あぐー豚のチャーシュー麺」をセットスタイルでお楽しみいただけます。霜降り肉で脂に甘みと旨みが豊富なあぐー豚のチャーシューは醤油ベースのスープと好相性です。日本が誇る食材を中国料理「星ヶ岡」料理長 小林 昇が丁寧に仕上げる逸品の数々にぜひご期待ください。

◇◆開業 10 周年ディナーコース 口福 ～都道府県食材フェアより～ 概要◆◇

[販売期間] 2020 年 9 月 1 日(火)～10 月 30 日(金) ※土・日・祝日を除く

[提供時間] 午後 5 時 30 分～午後 9 時(L.O.)

[販売価格] 15,000 円(18,150 円)～

[メニュー]

乾杯ドリンクつき

全国の食材を取り入れた七種前菜の盛り合わせ

宮城県気仙沼産ふかひれの姿醤油煮込み 宮城県産米「ひとめぼれ」添え

三重県産伊勢海老の二種盛り合わせ

東京都産秋川牛サーロインの野菜巻き 玉砂糖ソース・・・A

島根県産のだ黒の搾菜葱風味蒸し・・・B

沖縄県産あぐー豚のチャーシュー麺

杏仁豆腐 イチジクのコンポート添え

安納芋のスイートポテト



沖縄県産あぐー豚のチャーシュー麺セット

[販売期間] 2020 年 9 月 1 日(火)～10 月 30 日(金)

※土・日・祝日を除く

[提供時間] 午前 11 時 30 分～午後 3 時 (L.O.午後 2 時)

[販売価格] 3,500 円(4,235 円)

[メニュー] 三種前菜の盛り合わせ

沖縄県産あぐー豚のチャーシュー麺

デザート

※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

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております

※写真はイメージです



小林 昇 Kobayashi Noboru

1958 年千葉県生まれ。1986 年キャピトル東急ホテル入社、中国料理「星ヶ岡」へ配属。中国料理の伝統への敬意をはらい、各国 VIP や著名人をもてなしながら自らの研磨に励む。2003 年中国料理「星ヶ岡」の料理長に就任。2010 年ザ・キャピトルホテル 東急の開業後も中国料理「星ヶ岡」の料理長として就任。中国料理の歴史を守りつつ、繊細かつダイナミックなここでしか味わえない料理を提供し続けている。

◆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、大小 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 概要◇◆

ザ・キャピトルホテル 東急は国会議事堂前駅・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。

14 室のスイートルームを含む全 251 室の客室は日本の伝統的な建築様式を取り入れ、障子や襖をしつらえた洗練された和モダンな空間。障子や引き戸によって自在に空間を仕切ることのできる独創的な間取りが特長です。

メインダイニング 日本料理「水簾」をはじめとするレストラン&バーでは、かつてホテルの建つこの地にあった会員制料亭「星岡茶寮」を主宰した、稀代の美食家 北大路魯山人のその飽くなき食へのこだわり＝もてなしの心を継承しながらも、時代を捉える新しい感性を取り入れた多彩なメニューとサービスで皆さまをお迎えいたします。その他 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会員制フィットネスクラブ、スパ&バーバーを完備。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ひとつだけのホテルです。



ザ・キャピトルホテル 東急は 2020 年 10 月 22 日にリニューアルオープンから 10 年めの節目を迎えます。

今年のテーマは「A Decade of Luxury」。1963 年の創業以来この地で脈々と受け継がれるおもてなしの心と、この 10 年で育んできた上質なご滞在を今一度お客さまにお伝えするという気持ちを込めています。

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性がございます

[お客さまへのお願い]



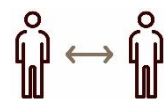
マスクの着用



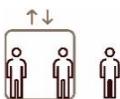
手指の消毒



健康申告書へのご協力



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の人数制限

[ホテルの取り組み]



マスク・フェイスシールドの着用



間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

「開業 10 周年ディナーコース 口福 ～都道府県食材フェアより～」に関するお問合せ
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.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/67486/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)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・伊藤・川邊(かわべ)・柳瀬

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

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