



THE
CAPITOL HOTEL
TOKYU
T O K Y O

NEWS RELEASE

PR-20-17 (2020/10/05)

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」、オールデイダイニング「ORIGAMI」

晩秋の期間限定メニュー

2020年11～12月



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、秋も終わりを告げ、徐々に冬へと移行行くこの季節に、中国料理「星ヶ岡」とオールデイダイニング「ORIGAMI」にてお楽しみいただける各種メニューをお贈りいたします。ご家族や親しい方と旬の滋味豊かな食材を通じ、心あたたまる美食のひとつをお過ごしください。

■中国料理「星ヶ岡」 金沢食材フェア

2ヶ月毎に1つの都道府県を取り上げ、その土地の旬の食材を使った料理をラインアップしたフェアを開催している中国料理「星ヶ岡」。11・12月は豊富な山海の幸に恵まれた冬の金沢に焦点をあてます。

星ヶ岡シェフ 山橋 孝之が現地へ赴き、生産者のこだわりや金沢の食文化に触れることで生み出す期間限定のディナーコースをご用意いたします。「香箱ガニの甲羅詰め 内子あんかけ」は、箸を入れるのを躊躇うほど美しく詰められた蟹の身を、濃厚な内子のソースでお楽しみいただく一品。また、「甘鯛の鱗煎り焼き 白子ソースと金沢春菊の香り」は、外側の鱗はサクサク、内側の身は絶妙な火入れでしっとりレアに仕上げた甘鯛を、河豚の白子ソースのミルクィな旨味と、金沢春菊特有の上品な爽やかさとともにお召しあがりいただきます。

この他、和食を中国料理へとアレンジした加賀れんこんの蓮蒸しや鮮やかな緑が美しい金沢せりを添えたプリプリの海老ワンタンといただく汁そば、金沢発祥の棒茶をマカロン生地練りに練りこみ優しい甘みのお粥を挟んだシェフ山橋のセンスが光るデザートなどを取り揃えます。

寒さが厳しくなるこの季節だからこそ味わえる金沢の良質な食材を使い、和魂漢才の考えのもと紡ぎだされる美味をご堪能ください。



[販売期間] 2020年11月2日(月)～12月25日(金) ※平日限定

[提供時間] ランチ 午前11時30分～午後2時(L.O.)

ディナー 午後5時30分～午後9時(L.O.)

[お問い合わせ] 中国料理「星ヶ岡」 Tel. 03-3503-0871(直通)

金沢食材フェア ディナーコース 14,000円(16,940円)～



- ・ 冬の金沢食材を取り入れた前菜盛り合わせ
- ・ 香箱ガニの甲羅詰め 内子あんかけ・・・A
- ・ 甘鯛の鱗煎り焼き 白子ソースと金沢春菊の香り・・・B
- ・ 能登牛もも肉の辛子炒め
- ・ 河北潟産 加賀れんこんの蓮蒸し 金糸ふかひれ添え
- ・ 海老ワンタンの香港麺 金沢せり添え
- ・ 石川県産 枯露柿入り杏仁豆腐
- ・ 松風園茶舗 金澤ほうじ棒茶 "松乃棒"とマカロン

金沢食材フェア ランチセット 3,500円(4,235円) / アラカルト 2,600円(3,146円)



- ・ 三種前菜の盛り合わせ
- ・ 海老ワンタンの香港麺 金沢せり添え
- ・ デザート

[お問い合わせ] 中国料理「星ヶ岡」 Tel. 03-3503-0871(直通)

※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、あらかじめご了承ください

※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



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やホテル内の中国レストランなどで研鑽を積み、2008年ザ・キャピトルホテル 東急に入社、中国料理「星ヶ岡」へ配属。日本中国料理協会主催の「青年調理士のための全日本中国料理コンクール」では2018年銀賞、2019年金賞の実績を残す。また、2016年に中国料理の世界大会「世界廚王 争覇賽」にて日本代表団の一員として参加し、入賞に貢献。自身の礎となる“伝統的な中国料理”を大切にしながらも、ときには和食や西洋料理の知識・技巧を織り交ぜ、中国料理における不易流行を追い求め続けている。

◆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いただけます。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/68761/index.html>

■オールデイダイニング「ORIGAMI」 フランス郷土料理フェア

日本の約 1.7 倍の国土を有すフランス。その広大な環境で生まれた郷土料理の食材や調理法は地域によって様々です。今回、オールデイダイニング「ORIGAMI」ではフランス各地の郷土料理を豊富に取り揃えるフェアを初開催。伝統的なメニューを ORIGAMI スタイルで提供いたします。ヨーロッパ屈指の食の都が育んだ美味の数々をお楽しみください。

[販売期間] 2020 年 11 月 1 日(日)～12 月 20 日(日)

[提供時間] 午後 5 時～午後 9 時(L.O.)

[メニュー・提供価格]



パテ・ド・カンパーニュ ブルターニュ風 3,000 円(3,630円)・・・A

フランス北西部に位置するブルターニュ地方ではパテ・ド・カンパーニュに豚レバーを使用するのが定番。凝縮感のある豚肉、レバーの旨味とコク深さ、しっとりとした食感になるよう職人の経験や勘が如実に表れる絶妙な火入れで仕上げます。



イカのファルシ グランメール風 3,200 円(3,872 円)

フランス南部の地中海沿岸は海の幸とトマトが名産。ゲソやチョリソー、豚肉などをイカにたっぷり詰め込み、完熟トマトのソースとともにオープンへ。イカの旨味が閉じ込められたファルシとトマトの好相性をお楽しみください。



舌平目のポッシュェ ノルマンディー風 3,800 円(4,598円)

フランス北部のノルマンディー地方は、優れた乳製品と良質な魚介類が有名。舌平目と海老、ムール貝を白ワイン・魚介類の出汁で軽く煮込み、決め手にバターでコクを与えれば風味、味わいともに豊かで贅沢な一皿に。



仔牛のソテー カルヴァドス風味 4,500 円(5,445 円)・・・B

ノルマンディー地方のもう一つの名物、林檎で造った蒸留酒“カルヴァドス”。柔らかな仔牛肉にカルヴァドスを利かせたフォン・ド・ヴォーを纏わせ、キャラメリゼした林檎を添えます。林檎の甘みと酸味が肉の旨味を際立たせ、ソースに深みをもたらします。



国産牛フィレステーキ ポワヴルの香り 5,100 円(6,171 円)

フランス南西部のポルドー地方は重厚な赤ワインを多数産出する一方、それと合せる数々の肉料理が存在します。国産牛フィレ肉の豊富な脂質には、粗挽きの香り高いポワヴル(黒胡椒)をしっかりと利かせた切れのある赤ワインソースをあわせて。



[お問い合わせ] オールデイダイニング「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872(直通)

※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、あらかじめご了承ください

※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

◆オールデイダイニング「ORIGAMI」◆ フレンチテイストのご朝食から、ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインと共にご堪能いただける本格ディナーまで、そして旧キャピトル東急ホテル時代から受け継ぎ、長い間皆さまにお楽しみいただいている名物メニューなどバラエティー豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/68813/index.html>

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あります。

[お客さまへのお願い]



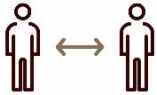
マスクの着用



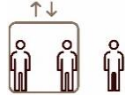
手指の消毒



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



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

【 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、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。

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