

PR-20-30 (2021/3/17)

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」

滋賀県食材フェア

一湖三岳に育まれた自然豊かな食材の宝庫を味わう

2021年4月1日(木)～6月28日(月) 平日限定



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2021年4月1日(木)から6月28日(月)までの平日を対象に、滋賀県の食材をふんだんに使った「滋賀県食材フェア」を開催いたします。

数ヶ月毎に1つの都道府県を取り上げ、その土地の旬の素材を使った料理を取り揃えるフェアが好評の中国料理「星ヶ岡」。4～6月は日本最大の湖、琵琶湖を有し豊かな自然に恵まれた滋賀県に焦点をあてます。多彩な食材を駆使し、熟練の技で仕上げた逸品の数々をぜひご賞味ください。

素材の魅力を最大限に活かすディナーコースは、日本三大和牛のひとつである近江牛の持ち味を様々なアングルでお届けいたします。近江牛の特長は、きめ細やかな肉質と芳醇な香り。希少部位であるミスジとカイノミを使用した前菜からコースが始まり、メインディッシュの2品では、滋賀県産のわさび菜を纏わせ低温調理で旨みを閉じ込めたフィレと、オイスターソースとの相性が秀逸な香ばしく煎り焼きしたロースをご用意いたします。また、琵琶湖にのみ生息するといわれ、滋賀の宝と称されるほど絶品なピワマスや、幻の果実と呼ばれるほど市場にはほぼ出回らないすっきりとした甘みが特長のアドベリーなど、滋賀の味覚を余すところなくご堪能いただける滋賀県食材フェアにぜひご期待ください。

■滋賀県食材フェア

[販売期間] 2021年4月1日(木)～6月28日(月) ※土・日・祝日を除く

[提供時間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)

◇滋賀県食材フェア デイナーコース 17,710円～



- ・滋賀の食材を取り入れた七種前菜の盛り合わせ
- ・近江しゃもの鶏団子 比叡ゆばとふかひれの餡かけ
- ・近江牛フィレの低温調理 黄ニラ添え
- ・近江牛ロース焼き オイスターソース 豆鼓のせ
- ・ビワマスの酢め蒸し 翡翠ソース
- ・近江牛のまぜそば
- ・アドベリーの杏仁豆腐
- ・近江茶「琵琶湖かぶせ」の中華カステラ

※仕入れの状況によって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15%・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 Noboru Kobayashi

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、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。

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。

<営業時間について>

本リリース配信現在、営業時間は下記のように変更しております。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

中国料理「星ヶ岡」 午前 11 時 30 分～午後 3 時 (L.O. 午後 2 時)
午後 5 時～午後 8 時 (L.O. 午後 7 時)

[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



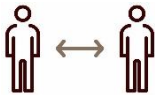
マスク・フェイスシールドの着用



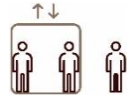
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



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



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。

「滋賀県食材フェア」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/73613/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・水本・伊藤

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

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