

ザ・キャピトルホテル 東急  
中国料理「星ヶ岡」  
金沢食材フェア

2021年11月8日(月)～12月30日(木)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11月8日(月)から12月30日(木)までの平日を対象に、石川県金沢市の食材をふんだんに使った「金沢食材フェア」をご好評をいただいた昨年に続き本年も開催いたします。

2～3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。素材の魅力を最大限に活かしくられるディナーコースをぜひご賞味ください。

今年のフェアは、金沢を代表するこの時期だけの味覚として2種類の蟹をお楽しみいただけます。繊細な旨味と甘みが特長の“加能ガニ”は、星ヶ岡のシグネチャーメニューのふかひれの姿煮とともに食する贅沢な逸品に仕上げました。凝縮された濃厚な味わいの“香箱ガニ”は、箸を入れるのを躊躇うほど美しく詰められた蟹の身と金沢の雪景色をイメージした卵白の淡雪仕立てとの相性が絶品です。また、旬を迎える脂ののった“のどぐろ”はシンプルに大野醤油でふんわりと蒸し、金沢一本太ねぎにくぐらせた油で香ばしく。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った、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。

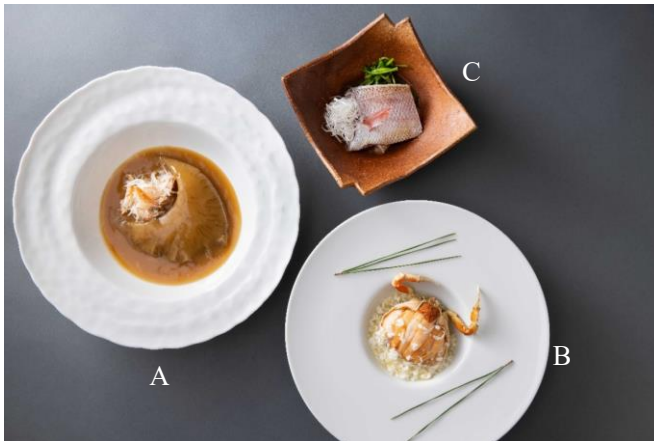
## ■金沢食材フェア 概要

[場所] 中国料理「星ヶ岡」

[期間] 2021年11月8日(月)～12月30日(木) ※土・日・祝日を除く

[時間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)

◇金沢食材フェア ディナーコース 20,872円



- ・金沢春菊入り香港ワンタンのアミューズ
- ・金沢の食材を取り入れた冬の前菜盛り合わせ
- ・加能ガニとふかひれの姿煮  
石川県産米ひやくまん穀のおこげ添え・・・A
- ・金沢港直送 香箱ガニの甲羅詰め 淡雪仕立て・・・B
- ・金沢港水揚げ のどぐろの強火蒸し  
加賀野菜の金沢せりと金沢一本太ねぎの香り・・・C
- ・能登牛まほ肉やわらか煮 黒豆ソース 源助だいこん餅添え
- ・のと珠洲塩のつゆそば
- ・加賀棒茶と紹興酒のクレームブリュレ
- ・五郎島金時月餅 松風園茶舗 加賀の紅茶とともに

※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

※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



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。日本中国料理協会主催のコンクールでは2018年銀賞、2019年金賞の実績を残す。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。

「金沢食材フェア」に関するお問合せ

中国料理「星ヶ岡」

平日 午前11時30分～午後3時 / 午後5時30分～午後10時

休日 午前11時30分～午後3時 / 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/81300/index.html>

### ■金沢食材フェアディナー付き宿泊プラン

“食のキャピトル”をご堪能いただける宿泊プランをご用意。中国料理「星ヶ岡」で開催されている、「金沢食材フェア」のディナーコースとオールデイダイニング「ORIGAMI」での朝食をお楽しみいただけます。

[予約開始日] 2021年10月19日(火) [宿泊期間] 2021年11月8日(月)～12月20日(月)

[料金] お1人さま 44,163円～(2名さま1室利用の場合)

[内容] ご宿泊 / 金沢食材フェア ディナーコース9品(ファーストドリンク付き)  
/ ご朝食(オールデイダイニング「ORIGAMI」)

※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。なお、別途、東京都宿泊税が加算されます

金沢食材フェア付き宿泊プランに関するお問い合わせ  
 ザ・キャピトルホテル 東急 宿泊予約 Tel. 03-3503-0109(代表)  
<https://bit.ly/2ZnTXhH>

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 / 午後5時～午後9時

#### [ お客さまへのお願い ]



マスクの着用



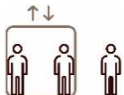
手指の消毒



健康申告書へのご協力

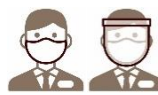


ソーシャルディスタンス

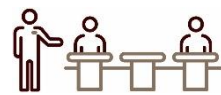


エレベーターご利用の人数制限

#### [ 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

#### 【 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。

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・矢澤

Tel : 03-6206-1576 Fax : 03-3503-0877 Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp