

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

2022年11月8日(火)～2023年1月31日(火)平日限定



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、2階 中国料理「星ヶ岡」にて2022年11月8日(火)から2023年1月31日(火)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」を開催いたします。

中国料理「星ヶ岡」では、2～3か月毎に1つの都道府県を取り上げ、その土地の旬の食材を使用したディナーコースをご用意しております。今年で3回目となる金沢食材フェアは、前後半でメニューが変わり、期間中は冬の金沢の食材を2度楽しめる構成となっております。

まず前半はこの時季の金沢の味覚を代表する濃厚な内子が特長の“香箱ガニ”、そして後半は繊細な旨味と甘みが凝縮された“加能ガニ”をメインに、伝統食材である加賀野菜と豊富な山海の幸を組み合わせ、素材の味を最大限に引き出したコースに仕上げました。他にも、カリカリの鱗とふわふわな身のバランスが絶妙な赤甘鯛の鱗煎り焼き、食感と甘みに加え口の中ですとろける脂が絶品のプレミアム能登豚<sup>トシキ</sup>“豚輝”など、金沢の良質な食材を集めた美味を是非ご堪能ください。

## ■金沢食材フェア 概要

[場所] 中国料理「星ヶ岡」 2階

[期間] 2022年11月8日(火)～2023年1月31日(火) ※土・日・祝日を除く

[時間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)

[料金] 9品のコース22,770円 8品のコース19,607円

[11月8日(火)～12月30日(金)の9品のコースメニュー]

- ・金沢港直送“加能ガニ”と“香箱ガニ”入り  
揚げワントンのアミューズ・ブッシュ
- ・金沢と加賀の食材を取り入れた山海の幸盛り合わせ
- ・加賀れんこんの蓮蒸しと金翅ふかひれの共演
- ・“香箱ガニ”の甲羅詰め 粒雪仕立て
- ・赤甘鯛の鱗煎り焼き ひやくまん穀粥と一本葱の香り
- ・プレミアム能登豚“豚輝”の東坡肉 源助大根添え
- ・紅ズワイガニの餡かけチャーハン
- ・加賀棒茶の薫る豆乳ティラティス
- ・加賀棒茶“<sup>まれぼう</sup>稀棒”とエッグタルトのペアリング



“香箱ガニ”の甲羅詰め 粒雪仕立て



赤甘鯛の鱗煎り焼き ひやくまん穀粥と一本葱の香り

[1月10日(火)～31日(火)の9品のコースメニュー]

- ・のどぐろと茶碗蒸しのアミューズ
- ・金沢と加賀の食材を取り入れた山海の幸盛り合わせ
- ・“能登ふぐ”とイカの梅紫蘇香り炒め
- ・金沢港直送“加能ガニ”とふかひれ姿煮の共演
- ・“加能ガニ”と“香箱ガニ”の小籠包
- ・“能登牛”ほほ肉の醤油煮込み 源助大根添え
- ・金沢春菊入りワントんと奥能登揚げ浜塩のつゆそば
- ・加賀棒茶の薫る豆乳ティラティス
- ・加賀棒茶“<sup>まれぼう</sup>稀棒”とエッグタルトのペアリング



金沢港直送“加能ガニ”とふかひれ姿煮の共演

※8品のコース内容はホテル公式ホームページにてご覧いただけます

※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。

2021年6月、20年務めた前任の小林昇より引継ぎ、料理長に就任する。

「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/95084/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



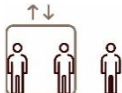
手指の消毒



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、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。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド 2022”にて 5 つ星を獲得しております。

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 山口

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