

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-12-11 (2012・8・16)

中国料理「星ヶ岡」食材探求紀行 第4弾
「星ヶ岡」が贈る和歌山県の“食欲の秋”
「秋の和歌山フェア」
2012年9月3日(月)～2012年10月31日(水)

ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:但馬 英俊)では、中国料理「星ヶ岡」にて2012年9月3日(月)から2012年10月31日(水)まで、秋に旬を迎える和歌山県の食材をふんだんに使用した“秋の和歌山フェア”(8皿コース:11,550円～)を開催します。本フェアは2ヶ月毎に各地の旬の食材を産地から直送し、コース料理で提供する「星ヶ岡の食材探求紀行」の第4弾として開催するフェアです。

今回は和歌山県産の秋に旬を迎える食材を使用した様々な料理で“秋の味覚”を満喫していただく事がテーマです。使用する食材は、シェフが和歌山県へ実際に足を運び、生産者の食材に対する思いや魅力を伺いながら、目で見て、口で味わって厳選した食材ばかりです。

中でも、中華風刺身で提供するクエは、紀伊水道に棲む天然のクエとしてブランドとなっている「天然紀州本九絵」を使用。和歌山県でしか採れない柑橘のフルーツ「じゃばら」を使用した爽やかな酸味のソースが脂の乗ったクエの旨味を引き立たせる、味わい深い逸品です。その他にも、低温調理で柔らかく仕上げた「有田郡紀州鴨」や“和歌山ポンチ”に仕立てた名産のフルーツなど、和歌山県の自然がはぐくんだ厳選食材がお楽しみいただけます。このフェアでしか味わえない、秋の食欲を満たす「星ヶ岡」オリジナルの和歌山料理をご堪能ください。

※今回の産地 和歌山県は、県面積の77%の奥深い森林と600キロに及ぶ沿岸部を有しており自然に恵まれた土地です。世界遺産に登録された「紀伊山地の霊場と参詣道」の山々・紀ノ川を含む7つの河川・90ヶ所の漁港など、地域ごとに採れる食材が異なり種類も豊富です。この恵み豊かな和歌山県より、高級食材の天然紀州本九絵や有田郡紀州鴨をはじめ、イノブタやウメドリ(和歌山県産の梅で飼育)など和歌山ブランドの食材、黒あわび茸(和歌山県の特産品)やレンコン・イチジク・じゃばらなどの山や海の幸をご用意いたしました。



〔本件に関するお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急
マーケティング&セールス:前場(ぜんば)
Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)
E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

〔お客様のお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」
Tel:03-3503-0871(星ヶ岡 直通)
E-Mail: capitol-h.starhill@tokyuhotels.co.jp

ザ・キャピトルホテル 東急

【秋の和歌山フェア 概要】

場 所：2F 中国料理「星ヶ岡」

開催期間：2012年9月3日（月）～10月31日（水）の平日限定

提供時間：17：30～22：00（21：30ラストオーダー）

■秋の和歌山フェア（8皿コース） 11,550円

■秋の和歌山フェア（9皿コース） 13,860円

（8皿コースに気仙沼産ふかひれの姿煮が付きます）

■秋の和歌山フェア（10皿コース）17,325円

（8皿コースに気仙沼産ふかひれの姿煮・北京ダックが付きます）

（車海老と和歌山産黒あわび茸のスパイシー炒めの車海老が伊勢海老に変わります）

※料金はサービス料・税金を含みます。

※2名様より承ります。

※メニューは天候や入荷状況により、予告なく変更になる場合がございます。

秋の和歌山フェア 8皿コース

- ◇ 紀州の海の幸・山の幸の四つの味わい
- ◇ 天然紀州本九絵の中華風刺身
和歌山産じゃばらのソースで
- ◇ 車海老と和歌山産黒あわび茸のスパイシー炒め
- ◇ 天然紀州本九絵のスープ蒸し煮
カルタ・ファタ包み
- ◇ 有田郡隰州鴨の低温調理
かんじゃ山椒園のぶどう山椒ソースで
- ◇ 和歌山産梅としらすのチャーハン
- ◇ 紀州梅の甘露煮とイチジクの和歌山ポンチ添え
杏仁豆腐
- ◇ 小さなお菓子2種

～「秋の和歌山フェア」料理の一部紹介～

● 「天然紀州本九絵の中華風刺身 和歌山産じゃばらのソースで」

秋の旬の食材であり、高級食材である紀州産の天然本九絵をお刺身で提供します。歯触りが良く、淡泊でありながら、この時期のクエは脂がよく乗り噛むほどに旨味が広がります。和歌山県北山村でのみ収穫される、柑橘類の中でも果汁が多く酸味と糖度のバランスが良いじゃばらを使用したソースがクエの旨味を引き立たせる逸品。天然紀州本九絵の脂の乗った肉厚の身をじゃばらのさわやかな香りと共に楽しみいただけます。

● 「有田郡隰州鴨の低温調理 かんじゃ山椒園のぶどう山椒ソースで」

有田郡隰州鴨を60度で一時間、じっくりと真空状態で低温調理します。癖がなく柔らかい赤身をしっかりとさらに柔らかく仕上げました。柑橘系の香りが特徴で粒も大きいぶどう山椒を使用し、ピリリとしたアクセントを加えた特製ソースでお召し上がりいただけます。

● 紀州梅の甘露煮とイチジクの和歌山ポンチ添え杏仁豆腐

紀州梅の甘露煮と和歌山県産のイチジクを「星ヶ岡」の杏仁豆腐にトッピングしました。紀州梅の柔らかな果肉と甘く熟したイチジクは、さっぱりとした杏仁豆腐との相性抜群です。

※和歌山ポンチとは・・・全国わかやまポンチ協会が取り決めた、「和歌山県産の梅のシロップ漬けか甘露煮」、「和歌山県産のフルーツ1種類」、「使用するフルーツを和歌山県産と告知する」、この3点を満たすフルーツポンチのことを和歌山ポンチと呼ぶ。現在注目されつつある新・和歌山ブランドの一つ。

中国料理「星ヶ岡」では各地の食材をテーマとしたフェアを順次開催して参ります。和歌山県に続く第5弾は北海道の

ザ・キャピトルホテル 東急

食材を星ヶ岡オリジナル料理にアレンジしてご提供します。

■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろう和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109 (ホテル代表)

www.capitolhoteltokyu.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

6番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結



■ 中国料理「星ヶ岡」概要

伝統に裏打ちされた高い技術で、これぞ中華、と誰もが納得する自信の中国四大料理をご提供する「星ヶ岡」。フカヒシなどの高級食材はもちろんのこと、契約農家から直送される新鮮な野菜を使用した、ここでしか味わえない新時代の中華をお楽しみいただけます。シックな空間には7つの個室をご用意。ビジネスにもプライベートにも、多人数でも少人数でも、幅広くご利用いただけます。

ザ・キャピトルホテル 東急 2F

Tel:03-3503-0871 (星ヶ岡 直通)

Lunch 11:30~15:00 (L.O. 14:30)

Dinner 平日 17:30~22:00 (L.O. 21:30)

土日祝日 17:00~22:00 (L.O. 21:30)

個室7室 (16名様まで対応)

