

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-12-16 (2012・10・10)

中国料理「星ヶ岡」 食材探求紀行 第5弾
東京で北国の旬の味覚を堪能
「冬の北海道・函館フェア」
2012年11月1日(木)～2012年12月21日(金)

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11月1日(木)から2012年12月21日(金)の平日限定で、冬に旬を迎える北海道・函館の食材をふんだんに使用した“冬の北海道・函館フェア”(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5弾です。

今回の産地は日本総面積の2割を占める広大な土地と日本海を始めとする3つの海に面した北海道です。自然が豊かな北海道では、大地や海が育む様々な食材が注目を集めます。この北海道・函館の11・12月に旬を迎える味覚を、東京の地で堪能していただきたいという思いを込めて「星ヶ岡」オリジナルのコース料理にアレンジして提供します。シェフが現地へ赴き、吟味・選定した食材を直送し、「星ヶ岡」伝統の技術を用いて極上の中国料理に仕上げました。

提供するコース料理は前菜からデザートまで、すべての料理に北海道・函館から直送した食材を使用しています。7つの小皿に盛り込んだ前菜は、ブランドとして認知されている“知床鶏”をはじめ、“北海縞海老”や“北斗産 太牛蒡”、“北寄貝”、“赤蕪”など海と山両方の幸を取り揃えました。

コースのメインには北海道・函館産の高級食材をご用意しました。“函館産 毛蟹”は、ふかひれと合わせて贅を尽くしたスープにして提供します。今が旬の“毛蟹”は、蟹身に甘味が増し蟹味噌も多いのが特徴。その蟹味噌をベースにしたスープにほぐした蟹身を合わせた、“毛蟹”の旨味を凝縮させた逸品です。

もう一つのメインは、“根ボック”を使用します。獲られることなく成長し海底の岩場に住みついたホッケを“根ボック”と呼び、北海道の海に住みついたものは、サイズも大きく脂が乗り希少価値が上がります。この“根ボック”を“函館産 生昆布”と共に蒸し、シンプルな葱の風味で仕上げました。

締めは、“蝦夷ハフンウニ”を和え、仕上げに“イクラ”を乗せた贅沢なチャーハンをご用意しました。

そのほか“小澤牧場大沼黒毛牛”や“恋いちご”など、北海道・函館で採れた様々な食材を用いた中国料理が楽しめる11・12月限定の本フェア。東京の中心、永田町で北海道・函館の旬の味覚をお楽しみください。



【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

【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

ザ・キャピトルホテル 東急

【冬の北海道・函館フェア 概要】

場 所：2F 中国料理「星ヶ岡」

開催期間：2012年11月1日（木）～12月21日（金）の平日限定

提供時間：17：30～22：00（21：30ラストオーダー）

- 冬の北海道・函館フェア（8皿コース） 11,550円
- 冬の北海道・函館フェア（9皿コース） 13,860円
（8皿コースに函館産スルメイカと黄ニラのあっさり塩炒めが付きます）
- 料理長おすすめ特別ディナーコース（10皿コース）17,325円
（9皿コース到北京ダックが付きます）
（ふかひれスープが「函館直送毛蟹入り 気仙沼産ふかひれの姿煮」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。

【冬の北海道・函館フェア 8皿コース メニュー紹介】

- ◇ 函館の海の幸・山の幸の7つの味わい
- ◇ 函館直送 毛蟹とコラーゲンたっぷりのふかひれスープ
- ◇ 秋鮭の函館酪農公社のナチュラルチーズ巻き
インカのめざめとシャドークイーンを添えて
- ◇ 小澤牧場大沼黒毛牛の炒め
函館りんごのすりおろしピリ辛ソース、北斗産太牛蒡と赤蕪を添えて
- ◇ 根ボッケの生昆布蒸し葱風味、函館産たまふくら添え
- ◇ 蝦夷バフンウニのチャーハン、イクラのせ
- ◇ 恋いちご入り杏仁豆腐
- ◇ 小さなお菓子2種



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。北海道・函館に続く第6弾は宮城県
の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。

ザ・キャピトルホテル 東急

■ 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)

