

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-26 (2015/02/11)

～中国料理「星ヶ岡」ならではの味わいで楽しむ～
「世界三大珍味の贅沢コース」



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：行澤 博史）では、2016年3月1日（火）～4月28日（木）まで、中国料理「星ヶ岡」にて「世界三大珍味の贅沢コース」を販売いたします。

世界三大珍味（キャビア・トリュフ・フォアグラ）を中国料理ならではの味わいでお楽しみいただく、星ヶ岡で初めてご提供するコースです。「つばめの巣入り茶碗蒸し キャビア添え」は、鶏肉の旨みが効いたさっぱりとしたつばめの巣入り茶碗蒸しに、キャビアの塩気をアクセントとして添えます。「海老と野菜のトリュフ炒め」はトリュフオイルを使用し、より風味が食材に絡むよう仕上げました。

メインの「フォアグラのソテー 山椒ソース ホワイトアスパラ添え」は塩・コショウでシンプルに仕込んだフォアグラに山椒の実を醤油で煮込んで作る“鞍馬山椒”を使用したソースをあわせませす。濃厚なフォアグラにピリッとした絶妙な辛さのソースをかけてお楽しみください。

【世界三大珍味の贅沢コース 概要】

【販売場所】 中国料理「星ヶ岡」 2F
 【販売期間】 2016年3月1日（火）～4月28日（木）
 ※土・日・祝日除く
 【提供時間】 17:30～22:00（21:30 L.O.）
 【販売価格】 15,700円
 ○ふかひれの姿煮を入れた18,600円のコースもございます。

※表示料金にはサービス料（10%）と消費税が含まれております。
 ※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので
 予めご了承ください。

【メニュー内容】

前菜7種盛り合わせ
 つばめの巣入り茶碗蒸し キャビア添え
 海老と野菜のトリュフ炒め
 フォアグラのソテー 山椒ソース ホワイトアスパラガス添え
 金目鯛のキャベツ包み 豆乳ソース
 アサリとごぼうの汁そば
 マンゴープリン
 小菓子2種

ザ・キャピトルホテル 東急

[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)

[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 : 川邊(かわべ)
Tel : 03-6206-1576 (マーケティング 直通)
E-Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp



中国料理「星ヶ岡」

Tel : 03-3503-0871

営業時間 : 平日 ランチ 11:30~15:00 (14:30L.O.)

ディナー 17:30~22:00 (21:30L.O.)

土・日・祝日

ランチ 11:30~15:00 (14:30L.O.)

※土・日・祝日はスペシャルトリート開催のため2時間制

ディナー 17:00~22:00 (21:30)

1部 17:00~19:00 / 2部 19:30~

※土・日・祝日はスペシャルトリート開催のため2時間制

席数 : 99

中国料理の王道という基本スタイルを守りつつ、繊細かつダイナミックなメニューをご提供する「星ヶ岡」。ふかひれなど的高级食材を使用した、ここ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、最大16名様までご利用いただける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、ご用途に合わせて幅広くご利用いただけます。

ザ・キャピトルホテル 東急

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。13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、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、本質的な和が貫かれた世界に一つだけのホテルです。