

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-12-24 (2012・12・25)

中国料理「星ヶ岡」 食材探求紀行 第6弾

「新春の宮城フェア」

2013年1月7日(月)～2013年2月28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: 但馬 英俊)では、中国料理「星ヶ岡」にて2013年1月7日(月)から2013年2月28日(木)の平日限定で、新春の時期に採れる旬の食材をはじめ、宮城県産の様々な食材を使用した“新春の宮城フェア”(9皿コース: 13,860円)を開催します。本フェアは、2ヶ月毎に日本各地の旬の食材に注目し、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6弾です。

今回の産地 宮城県は、数多くの漁港で獲れる様々な魚介・奥羽山脈のふもとにかけて広がる土地で育つ“ひとめぼれ”や“ササニシギ”といった大地の恵み・高級和牛として知られるブランド牛“仙台黒毛和牛”など、良質な食材が豊富なことから、「食材王国みやぎ」と呼ばれています。そんな宮城県へ、「星ヶ岡」のシェフが足を運び、現地で選定してきた食材で創作する星ヶ岡オリジナル料理は、この期間でしか味わえない限定の逸品です。高級食材として知られる“気仙沼産フカヒレ”はもちろん、旬を迎えた“南三陸町産 真鰯”・“登米産ひとめぼれ”など、宮城県が誇る上質な食材を東京の地でお楽しみいただけます。

シェフの得意料理であるフカヒレの姿煮込みは、“気仙沼産フカヒレ”を使用し伝統の味をそのままに提供いたします。気仙沼は、世界で評価される高い加工技術を持ち、品質の良いフカヒレを多く産出しています。このフカヒレを醤油・オイスターソース・老酒・紹興酒を用いて煮込み、プリッとしたコラーゲンたっぷりの身に深みのある味を染み込ませた長く人気を博している逸品です。ブランド牛“仙台黒毛和牛”は、もち米をまぶし紙に包んで蒸しあげました。もちっとしたもち米が肉の食感を引き立たせ、さらに肉汁を染み込ませる事で噛むほどにジューシーな旨味が口いっぱいに広がります。紙を開いた時の柚子の香りも食欲を刺激するシェフの一工夫です。

また、“南三陸町産 真鰯”や“つぼみ菜”などの1・2月に旬を迎える食材と合わせて提供する本コースでは、宮城県の代表的な味覚をそれぞれにあしらったシェフ自慢の品々をご用意いたしました。2ヶ月間限定開催の本フェアで星ヶ岡オリジナル宮城料理をお楽しみください。

【宮城県・宮城県登米市タイアップキャンペーン】

本フェアをご利用の先着500名様に、宮城県登米産の“ひとめぼれ”3合入りボトル1本と、“仙台みそ”を使った即席みそ汁(3食入り)をセットにしてプレゼントいたします。

協力 宮城県東京事務所・宮城県登米市



## ザ・キャピトルホテル 東急

## 【新春の宮城フェア 概要】

場 所：2F 中国料理「星ヶ岡」

開催期間：2013年1月7日（月）～2月28日（木）の平日限定

提供時間：17:30～22:00（L.O. 21:30）

■ 宮城の味覚ディナーコース（9皿） 13,860 円

■ 料理長おすすめ特別ディナーコース（10皿）17,325 円

季節の素材を取り入れた、2ヶ月毎に変わるメニューです。

料理長こだわりの逸品をご堪能ください。

※表示価格はお1人様料金、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。



## 【宮城の味覚ディナーコース メニュー紹介】

- ◇ 宮城産の食材 色とりどりの前菜
- ◇ 気仙沼産フカヒシの姿煮込み 菜の花 ゆり根添え
- ◇ 車海老の二色炒め パプリカと宮城産つぼみ菜添え
- ◇ 登米産仙台黒毛和牛の紙包み もち米蒸し
- ◇ 南三陸町直送 的鯛の香味揚げ スパイシーソース掛け
- ◇ 南三陸町産 真鱈の白子の茶碗蒸し タラバ蟹ソース
- ◇ 仙台名物牛タン入りチャーハン 黒胡椒風味  
（登米産「ひとめぼれ」使用）
- ◇ フレッシュマンゴープリン
- ◇ 小さなお菓子2種



## 【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

### ■ 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、ペストリーブティック、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](http://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）

