

ザ・キャピトルホテル 東急  
静岡県食材フェア

中国料理「星ヶ岡」

販売期間：2017年11月1日(水)～12月22日(金)



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：末吉 孝弘）では、2017年11月1日(水)から12月22日(金)までの平日を対象に、中国料理「星ヶ岡」にて「静岡県食材フェア」と題し、この季節限定の味わいを提供いたします。

静岡県は温暖な気候と豊かな自然に囲まれ、四季折々の食材の宝庫として知られています。色とりどりの前菜は、一口サイズにぎゅっと旨みを凝縮した6品をワンプレートに盛り込みました。肉料理はジューシーでやわらかく、きめ細やかな肉質の和牛「静岡そだち」を使用。擦りおろしたての山葵とオリジナルソースを絡めて召し上がっていただきます。魚料理にはこの季節に旨みを豊富に蓄える高級魚、ユメカサゴを唐揚げにしてご用意。山の幸、海の幸をバランスよく組み合わせた目にも鮮やかな品々となっています。

またランチタイムには、全国洋鱒振興協会主催「第11回国産虹鱒中国料理コンクール」で金賞を受賞した星ヶ岡・山橋 孝之の作品をアレンジした「静岡産ニジマスのチャーハン 花いろ烏龍茶添え」をご用意。甘辛く煮込んだニジマスと、イクラやごはんを混ぜ合わせながら食べていただきます。途中、香り豊かな烏龍茶をお茶漬けのように注ぐことで味わいの変化を楽しめるのも特長です。

◇◆静岡県食材フェア 販売概要◆◇

[販売場所] 中国料理「星ヶ岡」 2F

[販売期間] 2017年11月1日(水)～12月22日(金)

※土・日・祝日を除く

◇ディナーコース 15,700円～

提供時間：17:30～22:00 (L.O. 21:30)



- ・静岡県産食材を取り入れた前菜盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮 静岡県産青菜添え
- ・イカの炒め 桜海老ソース 海老芋添え
- ・和牛「静岡そだち」の炒め 二種のわさびソース  
ジャンボマッシュルーム「シャンピ富士」添え
- ・ユメカサゴの唐揚げ 抹茶風味 遠州根深ネギ添え
- ・静岡県産ニジマスのチャーハン 花いろ烏龍茶添え
- ・杏仁豆腐 メロンのせ
- ・小菓子二種

◇ランチセット 3,500円

提供時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)



- ・3種前菜の盛り合わせ
- ・静岡県産ニジマスのチャーハン 花いろ烏龍茶添え
- ・杏仁豆腐

※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。

※表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

◆中国料理「星ヶ岡」

中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューをご提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した、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。ビジネスやプライベートなど、さまざまな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 】**

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、世界に一つだけのホテルです。

お客さまのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 中国料理「星ヶ岡」

平日営業時間：ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30) / 17:30～22:00(L.O.21:30)

Tel. 03-3503-0871(星ヶ岡直通)

<https://www.capitolhoteltokyu.com/ja/restaurant/hoshigaoka/index.html>

本件に関するお問い合わせ(報道関係)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 川邊(かわべ)

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp