

ザ・キャピトルホテル 東急

中国料理「星ヶ岡」 / オールデイダイニング「ORIGAMI」

## うららかな春を彩る レストランフェア

愛媛産食材をちりばめたディナーや人気のアメリカンフェアに新メニュー登場

2019年3月から



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、やわらかな光に包まれ草木が芽吹きはじめる春にふさわしい華やかなメニューをご用意いたします。2階 中国料理「星ヶ岡」は、2019年3月1日(金)より美しい瀬戸内海と豊かな大地、温暖な気候に恵まれた瀬戸内の旬の食材をご堪能いただける「愛媛県食材フェア」、3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」は、4月1日(月)よりT ボーンステーキやリブローズグリル、丸ごと蒸しあげたオマール海老などダイナミックな料理が並ぶ「アメリカンフェア」を開催いたします。新たな出会いや門出の多いこの時期、彩り鮮やかなテーブルを囲みご家族やご友人でのパーティをひらいてはいかがでしょうか。

### ◇中国料理「星ヶ岡」 愛媛県食材フェア

2ヶ月毎に1つの都道府県を取り上げ、その土地の旬の素材を使った料理を取り揃えたフェアが好評を博している、中国料理「星ヶ岡」。3・4月は愛媛県にフォーカスいたします。ジューシーで柔らかい肉質と口溶けのよい脂身が魅力の“愛媛甘とろ豚”は、香味野菜と一緒にじっくり煮込んだ後、高温でサクッと揚げ旨味を閉じ込めました。山椒や唐辛子を効かせたピリ辛ソースが食欲をそそります。また、玉葱を器代わりにした見た目にも楽しい逸品は、津和地島産玉葱の優しい甘味とふかひれの食感が絶妙です。

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2019年3月1日(金)～4月26日(金) ※土・日・祝日を除く

[時 間] ランチ 午前11時30分～午後3時 (L.O.午後2時30分)

ディナー 午後5時30分～午後10時 (L.O.午後9時30分)

◇ディナーコース 14,000 円(16,632 円)～



愛媛産食材を取り入れた前菜七種盛り合わせ  
 媛っこ地鶏とインカの卵の茶碗蒸し  
 愛媛産イシガキ鯛と柑橘ピールの炒め 野菜添え  
 愛媛甘とろ豚のスペアリブ香味揚げ ピリ辛ソース  
 津和地島産玉葱とふかひれの煮込み 玉葱の器に載せて  
 宇和島産みかん鯛のワンタン五色麺  
 愛媛産ブラッドオレンジと黄金柑の杏仁豆腐  
 西予市「豆道楽」のこだわり大豆の小菓子

◇宇和島産みかん鯛のワンタン五色麺 ランチセット 3,500 円(4,158 円)



三種前菜の盛り合わせ  
 宇和島産みかん鯛のワンタン五色麺  
 デザート

※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ご了承ください。

※カッコ内の表示金額は、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提供する「星ヶ岡」。ふかひれなどの高級食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない中国料理を楽しめる。シックな空間には、最大 16 名さままでの 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用途に合わせて幅広くご利用いただけます。

2 階 中国料理「星ヶ岡」

営業時間:平日 ランチ 午前 11 時 30 分～午後 3 時 / ディナー 午後 5 時 30 分～午後 10 時  
 土・日・祝日 ランチ 午前 11 時 30 分～午後 3 時 / ディナー 午後 5 時～午後 10 時

Tel:03-3503-0871

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/44261/index.html>

◇オールデイダイニング「ORIGAMI」 アメリカンフェア

毎年ご好評いただいている「アメリカンフェア」に、トマホークステーキが新登場。2～4 名さままでお楽しみいただける骨付きのステーキをシェフが目の前でカッティングして提供いたします。アラカルトには、クリームを使わずアサリと野菜の旨味を凝縮したスープに刻んだトマトを加え、さっぱりとした味わいに仕上げたクラムチャウダー マンハッタンやチェリーパイ、バナナカスタードパイなどフルーツを贅沢に盛り込んだスイーツもご用意いたします。

[場 所] 3 階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

[期 間] 2019 年 4 月 1 日(月)～5 月 31 日(金)

[時 間] ランチ 午前 11 時～午後 2 時 30 分(L.O.)

ディナー 午後 6 時～午後 9 時 30 分(L.O.)



◇アメリカン ステーキディナーコース 9,000 円 (10,692 円) ~  
 コブサラダ  
 クラムチャウダー マンハッタン  
 US サーロイン または フィレのグリル  
 チェリーパイ または バナナカスタードパイ

◇アラカルト

US トマホークステーキ (2~4 名さま) ※ディナーのみ	18,000 円 (21,384 円)
コブサラダ	2,000 円 (2,376 円)
クラムチャウダー マンハッタン	1,900 円 (2,257 円)
丸ごとオマールヴァープール わさびマヨネーズ添え	7,200 円 (8,553 円)
US フィレ肉と野菜のプロシエットとジャンバラヤ	4,200 円 (4,989 円)
スパイシーフライドチキン	2,200 円 (2,613 円)
US リブローズ グリルステーキ	150g 3,200 円 (3,801 円)
	250g 4,600 円 (5,464 円)
	350g 6,000 円 (7,128 円)
T ボーンステーキ	5,400 円 (6,415 円)
チェリーパイ	1,300 円 (1,544 円)
バナナカスタードパイ	1,300 円 (1,544 円)

※ランチ・ディナープリフィックスコースでもお召しあがりいただけます。

※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ご了承ください。

※カッコ内の表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

◆オールデイダイニング「ORIGAMI」

朝食には、厳選された食材を使用したブッフエスタイルに加え、セットメニューをご用意。ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインと共に楽しみいただく本格ディナーはもちろん旧キャピトル東急ホテル時代から受け継ぎ、長い間皆さまにお楽しみいただいている名物メニューなどバラエティー豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。

3 階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

営業時間: 午前 6 時 30 分 ~ 深夜 0 時

Tel: 03-3503-0872

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/44332/index.html>

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

14 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 m<sup>2</sup>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や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。

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)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 石川・柴田・川邊(かわべ)

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

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