



THE  
CAPITOL HOTEL  
TOKYU  
T O K Y O

## NEWS RELEASE

PR-19-16 (2019/08/20)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

[www.capitolhoteltokyu.com](http://www.capitolhoteltokyu.com)

ザ・キャピトルホテル 東急  
中国料理「星ヶ岡」

### 山形県食材フェア

やまがた伝統野菜や銘柄牛を楽しめる全 8 品のディナーコースをご用意

2019 年 9 月 2 日(月)～10 月 31 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:末吉 孝弘)では、2階 中国料理「星ヶ岡」にて2019年9月2日(月)から10月31日(木)までの平日を対象に、山形県の食材をふんだんに使った「山形県食材フェア」を開催いたします。

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」。9・10月は寒暖の差が激しい気候と四季の彩り豊かな自然の中で育まれた多くの山海の幸を有する山形県にフォーカスいたします。多彩な食材を駆使し、熟練の技で仕上げた逸品の数々をぜひご賞味ください。

懐石料理を思わせる見た目にも華やかな前菜の盛り合わせ(写真右)は、フルーティーで上品な香りが魅力のほおずきや“紅い宝石”とも称される甘味の強い紅えびなど、一口ずつ素材を活かしたさまざまな味わいをお楽しみいただけます。「わわきい 娃娃菜の上海蟹煮込み」(写真上)は、繊維が細かく、とろけるような舌触りの娃娃菜をじっくりと揚げて旨みを閉じ込め、上海蟹の身と蟹味噌を合わせた濃厚なソースと絡めました。また、肉料理(写真左)にはきめ細かい霜降りが美しい米沢牛をご用意。“やまがた伝統野菜”である灰白青色の果皮が特長的な蔵王かぼちゃやシャキシャキ食感のおかひじきなどをあしらい、黒胡椒を効かせたオイスターソースで仕上げられています。

ランチタイムには平田牧場<sup>きんかんとん</sup>金華豚ロースハムのつゆそばセットメニューを提供いたします。山形県の銘柄豚である“日本の米育ち 平田牧場金華豚”は世界三大ハムの1つである金華ハムの原料豚であり、きめの細かい肉質と上質な脂が特長。低温調理でよりしっとり、やわらかく、旨みを凝縮させました。山形の味覚を余すところなく満喫いただける山形県食材フェアにぜひご期待ください。

■山形県食材フェア

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2019年9月2日(月)～10月31日(木) ※土・日・祝日を除く

[時 間] ランチ 午前11時30分～午後3時 (ラストオーダー 午後2時30分)

ディナー 午後5時30分～午後10時 (ラストオーダー 午後9時30分)

◇山形県食材フェア ディナーコース 14,000円(16,632円)～



山形産食材を取り入れた前菜七種盛り合わせ  
 ふかひれの姿 醤油煮込み 山形県産米「高島つや姫」添え  
 山形産マコガレイと舞茸のサクサク揚げ 黄金仕立て  
 米沢牛サーロインの黒胡椒ソース 山形の野菜を添えて  
 娃娃菜の上海蟹煮込み  
 低温調理した平田牧場の金華豚ロース火腿つゆそば  
 ラ・フランスのゼリー タピオカ入り  
 山形産食材の甘味菓子

◇低温調理した平田牧場の金華豚ロース火腿つゆそば ランチセット 3,500円(4,158円)



三種前菜の盛り合わせ  
 低温調理した平田牧場の金華豚ロース火腿つゆそば  
 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あらかじめご了承ください。

※カッコ内の表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※消費税率が変更される場合料金が変わりますこと、あらかじめご了承ください。



◆中国料理「星ヶ岡」料理長 小林 昇(こばやし のぼる)

1958年千葉県生まれ。1986年キャピトル東急ホテル入社、中国料理「星ヶ岡」へ配属。中国料理の伝統への敬意を払い、各国VIPや著名人をもてなしながら自らの研磨に励む。2003年中国料理「星ヶ岡」の料理長に就任。2010年ザ・キャピトルホテル 東急の開業後も中国料理「星ヶ岡」の料理長として就任。中国料理の歴史を守りつつ、繊細かつダイナミックなここでしか味わえない料理を提供し続けている。

◆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」でしか味わえない新時代の中国料理を楽しめる。シックな空間には、最大16名様までの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る。

【 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㎡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。

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

休日 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(星ヶ岡直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/50607/index.html>

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