



THE
CAPITOL HOTEL
TOKYU
T O K Y O

NEWS RELEASE

PR-19-22 (2019/10/11)

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

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

高知県食材フェア

希少な^{あか}褐毛和種の土佐あかうしを楽しめるランチ・ディナーコース

2019年11月1日(金)～12月20日(金) 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11月1日(金)から12月20日(金)までの平日を対象に、高知県の食材をふんだんに使った「高知県食材フェア」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」。11・12月は温暖な気候と四万十川や仁淀川など美しい清流に恵まれた高知県に焦点をあてます。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。

今回のフェア開催にあたり、中国料理「星ヶ岡」料理長 小林が高知県の食材生産者のもとへ視察に訪れました。足袋のような形が特長のタビエビは、ぷりっとした弾力と濃厚な甘味が魅力です。四万十川の清流で獲られた香り豊かでなめらかな舌触りの青海苔を絡めてさっぱりと塩炒めにしました(写真左)。肉料理には、高知のみで飼育され年間数百頭しか出荷されていない希少性の高い和牛“土佐あかうし”を使用。モモ肉を低温調理で3時間じっくりと火入れした後さっと揚げることで、旨味を閉じ込めサクサクの衣の中から溢れるジューシーな味わいをお楽しみいただけます(写真右)。

ランチタイムには土佐あかうしのローストビーフをたっぷりに乗せたチャーハンセットをご用意。細かなサシが入った赤身はしっとりときめ細かく、噛むほどに肉本来の旨味が広がります。高知の味覚を余すところなく満喫いただける高知県食材フェアにぜひご期待ください。

■高知県食材フェア

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2019年11月1日(金)～12月20日(金) ※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)

◇高知県食材フェア ディナーコース 14,000円(16,940円)～



高知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 高知県産米「かおり米」添え
須崎漁港水揚げ タビエビの四万十海苔炒め よさこいハニー添え
土佐あかうしの低温調理揚げ 四万十町産里芋と芹添え
高知産うつぼと四方竹のピリ辛煮込み
四万十ボークの叉焼麺
水晶文旦入り杏仁豆腐
高知産食材の甘味菓子

◇土佐あかうしのローストビーフチャーハン ランチセット 3,500円(4,235円)



三種前菜の盛り合わせ
土佐あかうしのローストビーフチャーハン
デザート

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。

※写真はイメージです。

◆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放された「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/55240/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