

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

佐賀県食材フェア

新鮮な海の幸や銘柄牛が楽しめる全 8 品のディナーコースをご用意

2020 年 1 月 6 日(月)～2 月 28 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 2020 年 1 月 6 日(月)から 2 月 28 日(金)までの平日を対象に、佐賀県の食材をふんだんに使った「佐賀県食材フェア」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」。1・2 月は肥沃な大地と良質な水に恵まれた佐賀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 昇が佐賀県の食材生産者のもとへ視察に訪れました。九州の北西部、玄界灘に面した唐津市呼子は日本有数のイカの産地として知られています。コリっとした食感と甘みが魅力の呼子のイカを柔らかく風味豊かな有明海産佐賀海苔で包み、春巻きにしました(写真右)。肉料理には、佐賀県産黒毛和牛のなかでも厳選されたものだけに名づけられる“佐賀牛”を使用。米どころでもある同県の栄養豊富な稲わらで育った佐賀牛は柔らかい肉質ときめの細かい霜降りが特長です。低温調理でしっとり焼き上げ、旨味を閉じ込めました。ごぼうをすりつぶしたソースを絡めてお召しあがりください(写真左)。

ランチタイムには「呼子のイカ雲呑麵」のセットメニューをご用意いたします。呼子のイカと豚ひき肉を合わせた雲呑のジューシーな味わいとさっぱりとした塩味のスープが好相性。佐賀の味覚を余すところなくご堪能いただける佐賀県食材フェアにぜひご期待ください。

■佐賀県食材フェア

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2020年1月6日(月)～2月28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)

◇佐賀県食材フェア ディナーコース 14,000円(16,940円)～



佐賀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 佐賀県産米「さがびより」添え
 呼子のイカと佐賀産芝海老と有明海産佐賀海苔の春巻き
 唐津産ベビーリーフ添え
 佐賀牛の低温調理焼き ごぼうソース 白石産れんこん添え
 玄海産鱈の唐津・ささき農園 自然薯蒸し かつお菜添え
 呼子のイカ雲呑よぶこ わんたん麺
 佐賀県産苺「いちごさん」入り杏仁豆腐
 佐賀産食材の甘味菓子

◇呼子のイカ雲呑麺 ランチセット 3,500円(4,235円)



三種前菜の盛り合わせ
 呼子のイカ雲呑麺
 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/57833/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