

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-00 (2014・4・14)

ザ・キャピトルホテル 東急 & レストラン「故宮晶華」コラボレーション

～ 「国宝の宴」特別ディナー ～

中国料理「星ヶ岡」にて
6月24日(火)～6月28日(土)

ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:但馬 英俊)では、2014年6月24日(火)より6月28日(土)まで、同ホテル2F 中国料理「星ヶ岡」にて、東京国立博物館 特別展「台北 国立故宮博物院 -神品至宝-」開催にあわせて、台北 国立故宮博物院敷地内のレストラン「故宮晶華」(台北市士林區至善路二段221号 以下 故宮晶華)が代表するディナーコース「国宝の宴」を提供いたします。

台北 国立故宮博物院(台北市士林區至善路二段221号 以下 故宮博物院)は、中国歴代にわたる優れた文化財を収蔵しており、東京国立博物館にて開催されるこの特別展は、故宮博物院が収蔵するひととき優れた中国の文化財から、特に代表的な作品が厳選され中国文化の特質や素晴らしさを広く紹介するために開催されます。故宮博物院の展覧会は、過去アメリカ、フランス、オーストリア、ドイツの4カ国でのみの開催で、日本だけでなくアジアでも初の開催であり、中国歴代皇帝のコレクションを日本で見られる貴重な機会となります。

その故宮博物院敷地内に2008年6月にオープンしたFHHリージェントグループが運営するレストラン、故宮晶華と協力し、今回の特別展開催にあわせて、文化のみならず中華食文化も広く紹介・体現していただく場の提供を目的として、「国宝の宴」を期間限定で提供する運びとなりました。

「国宝の宴」は故宮博物院が収蔵する名品の数々を再現して作られた料理6品とデザート・フルーツからなる、事前予約必須の高級コースです。この特別ディナーを提供するにあたり、現地よりシェフを招聘し、共に料理を提供するだけでなく食器や盛り付けにもこだわり、今回、一部食器も現地より取り寄せ「翠玉白菜」をはじめとする「肉形石」など現地と変わらず“宝”を見事に再現いたします。また、“宝”のコレクションを美しく並べたデザートは目にも楽しく9種の美味しさを味わっていただけます。お客様のお席にてシェフによる特別ディナー説明のほか、メニューにシェフが直接サインしお持ち帰りいただく、現地同様のサービスもいたします。

この他、ランチには2012年12月開催の台北国際牛肉麵フェスティバル「牛肉麵コンクール」にてグランプリを受賞した「グランプリ牛肉麵」をご提供いたします。故宮晶華同グループのホテルシェフが出品し、中華と西洋の料理方法を取り入れ、台湾産茸類を用いた「繡菇藏珍牛」がクリアスープ部門にて高い評価を得て、数多くの台湾国内メディアにも注目された牛肉麵が、ここ中国料理「星ヶ岡」にてご堪能いただけます。

ザ・キャピトルホテル 東急は、「国宝の宴」特別ディナーの提供することで、この特別展と共に、多くの皆様に中国の歴史・文化を紹介して参りたいと考えております。

〔お客様のお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急

中国料理「星ヶ岡」

Tel:03-3503-0871(星ヶ岡 直通)

E-Mail: capitol-h.starhill@tokyuhotels.co.jp

〔本件に関するお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急

マーケティング&セールス:内村・前場(ぜんば)

Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)

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



【翠玉白菜】清時代・18～19世紀
(展示期間:6月24日(火)～7月7日(月)/東京のみ)
台北 国立故宮博物院蔵

【国宝の宴】ディナーコースより
翠玉白菜
(白菜のスープを飲み、翠玉白菜に見たて)

ザ・キャピトルホテル 東急

【故宮晶華が代表する「国宝の宴」ディナーコース 概要】

場 所：2F 中国料理「星ヶ岡」

提供期間：2014年6月24日（火）～6月28日（土）

※ 6月24日（火）はディナーからの開催となります。

メニュー：ランチ 「グランプリ牛肉麺」 ￥2,500
 提供時間 11:30～15:00 (L.O. 14:30)
 ※28日のランチでは、通常開催の「オーダー式バイキング」も同時開催いたします。

ディナー 「国宝の宴」ディナーコース ￥16,000
 提供時間 ディナータイム（完全予約制）



【メニュー紹介】

● グランプリ牛肉麺

2012年11月に行われた第八回台北国際牛肉麺フェスティバルの「牛肉コンクール」 クリアスープ組にてグランプリを受賞した「グランプリ牛肉麺」をご用意いたしました。この一品は、ヘルシーな味付けをコンセプトに考案し、中華と西洋の料理方法を取り入れた逸品です。

● ディナーコース「国宝の宴」

現地では3日前要予約の至高のコースです。コースメニュー全てが故宮博物院に展示されている至宝をモチーフにしており、味わいは当然ながら見た目にも美しいコースです。今回、星ヶ岡でご提供の際には、現地より器を一部取り寄せ本場さながらの美しさと味わいをご堪能いただけます。

【コースメニュー内容】

故宮小満漢	故宮満漢前菜の6品盛り
翠玉白菜	白菜のスープ煮込み 翠玉白菜に見立て 今回日本で初めて展示が行われる 故宮博物院を代表する「翠玉白菜」を再現した一品
弦紋鼎佛跳牆	福建風珍味スープ弦紋鼎を用いて
白玉錦荔枝	苦瓜の姿蒸し魚香ソース掛け白玉錦荔枝に見立て
故宮肉形石	豚肉の角煮肉型石に見立て 「翠玉白菜」に並ぶ故宮博物院を代表する至宝。 今回の展示会では九州会場での展示。
香苗藏鳳袖	鶏手羽先のもち米詰め香苗藏鳳袖に見立て
多寶格御點	デザートのお宝箱
官燕寶島芒果冰	台湾マンゴのカキ氷ツバメの巣入り



※ ランチ及びディナーでの表示価格は、消費税・サービス料を含んでおります。

ザ・キャピトルホテル 東急

■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろう和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、ペストリーブティック、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL: 03-3503-0109 (ホテル代表)

www.capitolhoteltokyu.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅 6番出口 地下直結
地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅 6番出口 地下直結



■ レストラン「故宮晶華」概要

台北 国立故宮博物院の敷地内に併設された「故宮晶華」は、トータルなお食事のサービスをご提供しており、お料理の内容からテーブルウェアに至るまで故宮博物院の文物をモチーフにしています。また、お料理は美味しさにとことんこだわり、サービスと店内のムードは伝統の独特な味わいを現代風に演出しています。F&H リージェント・グループによる細心を尽くした企画により、多様なお料理とご予算に合わせたお食事をご提供しており、世界のビジネスマンやグルメのお客様に故宮博物院の素晴らしい文物をご堪能いただきながら、精密なグルメもお楽しみいただいております。「故宮晶華」は中華料理の奥深さを世界に伝え続けて参ります。

台北市士林區至善路二段 221 号

TEL: +886-(2)-28829393

<http://www.silkspalace.com.tw/jp/index.php>

営業時間 11:00~21:30



※ 上記プロモーションのほか、東京国立博物館 特別展「台北 国立故宮博物院 -神品至宝-」の入場券チケットとメトロパスがセットになった宿泊プランも、6月23日（月）より9月14日（日）まで販売いたします。

ホテルウェブサイト <http://www.capitolhoteltokyu.com>

※ 特別展 URL http://www.tnm.jp/modules/r_free_page/index.php?id=1647