

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」
ディナーコース 口福 2023
～全国食材紀行より～

2023年9月5日(火)～11月10日(金) 火～金曜日限定



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、中国料理「星ヶ岡」にて 2023 年 9 月 5 日(火)から 11 月 10 日(金)までの火～金曜日限定で、過去 1 年間の都道府県食材フェアより厳選した食材を集めた「ディナーコース 口福 2023」を提供いたします。

中国料理「星ヶ岡」では 2～3 か月毎に 1 つの都道府県を取り上げ、シェフが現地を訪問、その土地ならではの選りすぐりの食材を用いたフェアを開催しております。今回は、それぞれのフェアより、お客さまにご好評いただいた食材を選り分け、フェアとは異なる組み合わせや調理法にて料理を仕立てます。

素材の魅力を最大限に活かしたメニューは、コース全体を通して、味のバランスとともにお飲みものとのペアリングも意識した構成となっております。高鮮度の江戸前船橋瞬々すずきの中華刺身盛り合わせの前菜に始まり、身が大きくうま味の濃い北海道猿払村産の帆立貝の蒸籠蒸しや蟹を使用したお料理をご用意いたします。なかでも秋田和牛フィレの千代緑 大吟醸酒糟と白神舞茸の炒めは、最も好評だった一品です。デザートは、今年の全日本中国料理コンクール デザート部門にて観光庁長官賞を受賞した作品をアレンジし桂花茶と合わせました。日本各地の美味を一度にお楽しみいただけるこの機会にぜひご賞味ください。

■ディナーコース 口福 2023 概要

[場所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期間] 2023年9月5日(火)～11月10日(金) ※火～金曜日の平日ディナー限定

[時間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)

[料金] 9品のコース26,565円 8品のコース22,137円

[9品のコースメニュー]

- ・食前のアミューズ・ブーシュ
- ・江戸前船橋瞬めすずきの中華刺身盛り合わせ
- ・エゾにんにくの香りを纏った“猿払村産帆立貝”の蒸籠蒸し
- ・福岡県糸島華豚の上海ガニ入り柔らか肉団子 白菜芯を清湯に浮かべて
- ・北海道産毛ガニ入り毛鹿鮫尾鰭ふかひれの姿煮
- ・秋田和牛フィレの千代緑 大吟醸酒糟と白神舞茸の炒め
- ・しょつつる香る煮込み“稲庭うどん”
- ・蒜山ジャージーヨーグルトとタピオカ入りヨンジーガムロ
- ・～胡月池に咲く水蓮花～と桂花茶のペアリング



江戸前船橋瞬めすずきの中華刺身盛り合わせ



秋田和牛フィレの千代緑 大吟醸酒糟と白神舞茸の炒め

※全8品のコース料理もご用意しております(詳細は公式ホームページをご覧ください)

※2名様より承ります

※仕入れの状況によって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

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです



山橋 孝之 Takayuki Yamahashi

横浜中華街の飲食店やホテル内の中国レストランなどで研鑽を積み、2008年入社後、2010年ザ・キャピトルホテル 東急の開業に伴い中国料理「星ヶ岡」に着任。2021年6月から同店舗を任される。2018年日本中国料理協会主催のコンクールで銀賞、2019年金賞など数々の実績を残す。2022年より公益社団法人 日本中国料理協会理事。自身の礎となる“伝統的な中国料理”を大切にしながらも、和食や西洋料理の知識・技巧を織り交ぜ、中国料理における不易流行を追い求め続けている。

「ディナーコース 口福 2023」に関するお問合せ

中国料理「星ヶ岡」

平日 午前 11 時 30 分～午後 3 時 / 午後 5 時 30 分～午後 10 時

休日 午前 11 時 30 分～午後 3 時 / 午後 5 時～午後 10 時

※当面の間、毎週月曜日のディナータイムの営業を休止させていただいております

Tel:03-3503-0871 (星ヶ岡直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/104856/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、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。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド 2023”にて 5 つ星を獲得しております。

【 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」。ふかひれなど的高级食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理をお楽しみください。シックな空間には、大小 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。

ザ・キャピトルホテル 東急では、2022 年 5 月にオールデイダイニング「ORIGAMI」、2023 年 4 月には、日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」が日本サステナブル・レストラン協会に加盟し、食を通じた SDGs 活動に取り組んでおります。今後も調達・環境・社会という 3 つの観点からサステナビリティを追求し、メニュー開発などにも積極的に活かしてまいります。

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)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 山口

Tel : 03-6206-1576 Fax : 03-3503-0877 Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp