

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

金沢食材フェア

2023年11月14日(火)～12月29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、2階 中国料理「星ヶ岡」にて2023年11月14日(火)から12月29日(金)までの火～金曜日限定で、石川県金沢市の食材をふんだんに使った「金沢食材フェア」を開催いたします。

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、その土地の旬の食材を使用したディナーコースをご用意しております。今年で4回目となる金沢食材フェアでは、シェフ自らが現地へ足を運びこだわりの食材を厳選。金沢の山海の幸に伝統食材である加賀野菜を組み合わせ、素材の味を最大限に引き出して仕上げたコースをお楽しみいただけます。

この時季の金沢の味覚を代表する濃厚な内子が特長の“香箱ガニ”は、卵と合わせ竹籠蒸しに、繊細な旨味と甘みが凝縮された“加能ガニ”はふかひれの姿煮や野菜と合わせて石川県の郷土料理である治部煮仕立てにしました。金沢港直送ののどぐろは、焼き霜にしたものに加賀野菜を合わせ源助大根のタレとともに提供いたします。他にも、能登ふぐや能登牛サーロイン、粘りが特長の加賀レンコン、ルビーロマンなど金沢の良質な食材を集めた豊かな味わいを楽しめる構成となっております。この機会に金沢の美味を是非ご堪能ください。

■金沢食材フェア 概要

[場所] 中国料理「星ヶ岡」 2階

[期間] 2023年11月14日(火)～12月29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
- ・金沢港直送のどぐろの焼き霜と加賀伝統野菜 冬の出会いもの
- ・“能登ふぐ”の衣揚げ 金沢一本葱と青紫蘇の香り
- ・金沢直送“香箱ガニ”の甲羅詰め 芙蓉仕立て竹籠蒸し
- ・加賀れんこんの蓮蒸し“白ガスエビ”の共演
- ・金沢直送“加能ガニ”とふかひれ姿煮 治部煮仕立て
- ・“能登牛”サーロインと源助大根餅の賽子炒め
- ・金沢春菊と“金沢鶴一屋”うどんの金胡麻担々麺
- ・ルビーロマンの淡雪ミルクアイスと加賀棒茶“松乃棒”のペアリング



金沢直送“香箱ガニ”の甲羅詰め 芙蓉仕立て竹籠蒸し



金沢港直送のどぐろの焼き霜と加賀伝統野菜 冬の出会いもの

※8品のコース内容はホテル公式ホームページにてご覧いただけます

※2名さまより承ります

※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。

「金沢食材フェア」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/107687/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。

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