

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」
鳥取県食材フェア

2024年1月9日(火)～3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2024年1月9日(火)から3月29日(金)までの火～金曜日限定で、鳥取県の食材をふんだんに使った「鳥取県食材フェア」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。今回が初めての開催となる鳥取県食材フェアは、シェフ自らが現地へ足を運びこだわりの食材を厳選。

松葉ガニの蟹クリームを中国料理の古典技法である蜂巢揚げにアレンジした一皿や、濃厚なスープが特長の星ヶ岡のシグネチャー料理ふかひれの姿煮に境港直送の紅ズワイガニを添えてご提供いたします。肉料理は鳥取和牛の中でも厳しい選考基準を満たした「万葉牛」の脂の旨味を持ちながら、あっさりとした口溶けを活かし香り高い金胡麻ソースで味わえる一品に仕上げました。この他にも、良質な地下水で育てたとっとり琴浦グランサーモンや、脂ののった赤ガレイ、鮮度が命のジビエなど、日本海の海の幸や中国山地の山の幸という大自然の恵みをお楽しみいただけるコースとなっております。伝統的な上海料理をベースとしながらも鳥取の郷土料理の技法を取り入れた品々を是非ご堪能ください。

■鳥取県食材フェア 概要

[場所] 中国料理「星ヶ岡」 2階

[期間] 2024年1月9日(火)～3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
- ・とっとり琴浦グランサーモンの冷菜手毬仕立てとローヘイ
- ・鳥取県産赤ガレイのこまぶり炒め
- ・松葉ガニの蜂巢揚げ 日南トマトチリソース添え
- ・境港直送紅ズワイガニと吉切鮫尾鰭ふかひれ姿煮 鳥取県産米“星空舞”の共演
- ・鳥取県産アラゲキクラゲと茸の若桜町鹿肉スプリングロール
- ・万葉牛の鍋煎 金胡麻と稲藁焼きの薫り添え
- ・牛テール薫る醤油味のつゆそば
- ・大江ノ郷自然牧場“天美卵”と特選大山おいしい牛乳のミルクセーキアイス 用瀬茶のペアリング



万葉牛の鍋煎 金胡麻と稲藁焼きの薫り添え



松葉ガニの蜂巢揚げ 日南トマトチリソース添え

※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。

「鳥取県食材フェア」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/109080/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。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 矢澤、鈴木

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