

ザ・キャピトルホテル 東急  
長野県の食材と食文化を楽しむ「信州食材フェア」  
7月1日より期間限定開催



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)の中国料理「星ヶ岡」では、2024年7月1日(月)から9月27日(金)までの平日限定で、長野県の大地の恵みを取り入れた「信州食材フェア」を初開催いたします。

日本各地の食を通じて地域の魅力を発信したいという想いから、2~3か月毎に1つの都道府県を取り上げ開催している食材フェア。7~9月は、雄大な山岳、豊かな森林や清らかな水など、四季の変化に富んだ豊かな土壌が生み出す食材の宝庫“信州”に焦点をあてます。今回も「星ヶ岡」のシェフ・山橋 孝之が現地へ赴き生産者とふれあい、食材を吟味しながらメニューを構成いたしました。

旬の鮎は、江戸時代、小諸城主にも献上されたという古文書をもとに、美食家・北大路魯山人が好んだとされる「鮎の水貝」に仕立てました。信州の天然水に浮かぶ鮎の刺身を山椒ソースで堪能いただく、信州の夏の涼を感じる一品です。身の引き締まった繊細な鮎の歯ごたえをお楽しみいただけるよう、お客さまの目の前で塩水を注ぎご提供いたします。また、信州でじっくりと育てられた旨みの強いブランド地鶏「信州黄金シャモ」は、米の優良産地である木島平産のもち米を詰め、七味唐辛子が豊かに香る豪快な一皿に。りんごジュースの絞り滓やおから、酒粕など信州の恵みで育った「りんご和牛信州牛」は、その独特の甘みと風味を楽しめるよう炙り焼きにし、現地で出会った信州の郷土食「しょうゆ豆」の香りを纏った一品に仕上げました。

そのほか、「軽井沢ビール」や特産のりんごを使ったシードルなど信州から取り寄せたドリンクも取り揃え、料理とのペアリングをお楽しみいただけます。

信州の食材の豊富さと美味しさに魅せられた山橋が作り上げる、それぞれの素材が持つ旨味や香りを最大限にいかした信州の夏の味覚を存分にご堪能ください。



\*ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/117352/index.html>

## 「信州食材フェア」概要

- 期間： 2024年7月1日(月)～9月27日(金)の平日限定
- 場所： 中国料理「星ヶ岡」(2階)
- 時間： 17:30～22:00 (21:00 L.O)
- 料金： 9品のコース 31,635円／8品のコース 27,197円
- ご予約・お問い合わせ： 03-3503-0871(直通)

### ■ メニュー内容 [9品のコース]

- ・ 食前のアミューズ・ブーシュ
- ・ 鮑の水貝冷菜 爽やかな青山椒の香り
- ・ 信州サーモンの木島平米米粉パン粉香草揚げ ゴールデンキャビアとともに
- ・ 長野県産信州黄金シャモ手羽中と七味唐辛子の香り焼き
- ・ 吉切鮫尾鰭のふかひれ信州黄金シャモ白湯醤油煮
- ・ 長野県産茄子の翡翠仕立て 十年熟成天然醸造信州味噌とともに
- ・ りんご和牛信州牛の炭火炙り焼き マルキのしょうゆ豆炒め
- ・ 信州飯山新富倉そば 長野県産山わさびの香りとともに
- ・ 信州深層天然水のパウダーかき氷とりんごの飴焼き 黒姫えんめい茶のペアリング



- \* 8品のコースには「信州サーモンの木島平米米粉パン粉香草揚げ ゴールデンキャビアとともに」は含まれておりません。また、「吉切鮫尾鰭のふかひれ信州黄金シャモ白湯醤油煮」が「信州黄金シャモ手羽中ふかひれスープ」へ変更となります。



### 山橋 孝之 Takayuki Yamahashi

1978年島根県生まれ。十代の頃から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年ザ・キャピトルホテル 東急に入社。日本中国料理協会主催のコンクールでは2018年銀賞、2019年金賞の実績を残す。2021年6月に中国料理「星ヶ岡」のシェフに就任。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、ときには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。

- \* 表示料金は税・サービス料を含みます
- \* 写真はすべてイメージです
- \* 諸般の事情により、リリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください

## 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ご堪能いただけます。プライベート感を重視したシックな空間には、大小7つの個室を用意。ビジネスからプライベートまで、さまざまなシーンに合わせて幅広くご利用いただけるのも魅力です。

## 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、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」のホテル部門にて、4年連続5つ星を獲得しています。

本リリースに関するメディアからのお問い合わせ  
ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 川井  
Tel: 03-6206-1576(直通) E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp