

シェフが現地で出会った長崎の恵みを味わう初春の贅沢
中国料理「星ヶ岡」 “長崎県食材フェア” を開催
2025年1月8日(水)～3月28日(金)期間限定



ザ・キャピトルホテル 東急(所在地: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、2025年1月8日(水)から3月28日(金)まで、長崎の恵みを堪能する「長崎県食材フェア」を開催いたします。

本フェアは、数ヶ月ごとに日本各地の魅力ある地域を取り上げ、その地ならではの豊かな食文化と選りすぐりの食材を最高の形でお届けする企画です。今回の舞台は、歴史と自然が息づく長崎県。温暖な気候と海の恵みに育まれたこの地は、まさに食材の宝庫です。「星ヶ岡」のシェフ・山橋 孝之が現地を訪れ、平戸、壱岐、島原といった長崎の名所を巡りながら、生産者の方々と直接対話を重ね、その土地ならではの風味や作り手の情熱に触れることで厳選した食材を、特別なコース料理として仕立てました。

職人の手で丁寧に作られた平戸の焼あごやいりこの出汁を活かした繊細な一皿をはじめ、壱岐島の澄んだ水で育てられた希少なとらふぐを用いた新年にふさわしい華やかな一品、そして平戸で水揚げされた天然寒鰯“平戸ひらめおがみ”は、麦焼酎発祥の地・壱岐で出会った焼酎の芳醇な香りをまとうせて揚げることで、香ばしく仕上げられています。さらに、かつて長崎から輸出されていた「俵物三品」と呼ばれる高級海産物——アワビ、ナマコ、フカヒレ——を用いた風味豊かな醤油煮や、長崎の節分の縁起物である魚“カナガシラ”は蒸籠蒸しでお楽しみいただけます。いずれの料理も、食材だけでなく調味料やアクセントに至るまで、長崎の味にこだわり抜いた逸品ばかりで、東京には滅多に流通しない希少な食材を多用していることも大きな魅力です。

長崎から届く初春の美味とともに、シェフの想いが織り込まれた特別な食体験をお楽しみください。



<シェフ・山橋 孝之からのコメント>

「長崎を訪れ、生産者の方々と直接お話をする中で、地元の自然が織りなす恵み、文化が紡ぐ歴史、そして作り手の皆さまの情熱や深いこだわりが、それぞれの食材にどれほど豊かな命を吹き込んでいるかを改めて感じました。この素晴らしい素材一つひとつの魅力を最大限に引き出し、生産者の方々の想いをしっかりと受け止め、東京という舞台上で多くのお客さまにその物語とともにお届けできることを心から楽しみにしています。」

長崎県食材フェア 概要

- 場所： 中国料理「星ヶ岡」(2F)
- 期間： 2025 月 1 月 8 日(水)～3 月 28 日(金) ※平日限定
- 時間： 17:30～21:00(L.O.)
- 料金： 8 品コース 28,462 円／9 品コース 32,890 円
- メニュー(9 品コース 32,890 円)：
 - ・ 平戸伝承の味 いりこ出汁香る尾ひれをどうぞ
 - ・ 壱岐直送幸 福のとらふぐ “壱岐七ふく神”の焼き霜仕立てローヘイ
 - ・ 平戸水揚げ天然寒鰯 “平戸ひらめおがみ”壱岐の島麦焼酎香る唐揚げ
 - ・ 平戸直送鮮魚と五島産 “とっぺん塩”の蒸籠蒸し 葱の香りとともに
 - ・ 吉切鮫尾鰭と海鼠・鮑の醤油煮込み 俵物三品の饗宴
 - ・ “平戸いのしし”の柔らかか肉団子 江南スタイル
 - ・ 壱岐牛フィレ網焼きと香ばしいあご出汁醤油の炒め
 - ・ シェフおすすめ長崎県産品の御食事
 - ・ 壱岐産 “黄金〇”のミルクセーキアイスと平戸蔦屋「カスドース」 そのぎ抹茶のペアリング
- ご予約・お問い合わせ： 03-3503-0871(星ヶ岡直通)
- ウェブサイト： <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/124250/index.html>

※写真はすべてイメージです

※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



中国料理「星ヶ岡」シェフ 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で研鑽を積み、24 歳で中国へ渡り本格的に中国料理を学ぶ。帰国後、都内の中国レストランでシェフを歴任し、2008 年に入社、2010 年にザ・キャピトルホテル 東急の開業に合わせて中国料理「星ヶ岡」に着任。2021 年 6 月より現職。日本中国料理協会主催のコンクールでは、2018 年に銀賞、2019 年に金賞を受賞。また、2023 年には東京都優良調理師に対する知事表彰を受け、2024 年には陳建民中国料理アカデミー賞を受賞するなど、数々のコンテストで優秀な成績を収める。さらに、国際料理コンクール「2024 世界厨王台北争覇賽」の日本代表に選出される。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、時には和食や西洋料理の知識・技術を織り交ぜ、中国料理における『不易流行』を追い求め続けている。

【 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、540 ㎡の「鳳凰」をはじめとする 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 2024”にて 4 年連続の 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 川井

Tel: 03-6206-1576 E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp