

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」

北海道食材フェア

日本最大の食財の宝庫とタイアップする3ヶ月間
2022年6月1日(水)～8月31日(水)の平日限定



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 2022 年 6 月 1 日(水)から 8 月 31 日(水)までの平日を対象に、日本最大の食材の宝庫“北海道”をテーマにした「北海道食材フェア」を開催いたします。期間中の 8 月 1 日(月)～31 日(水)は旬を迎える道内食材の代表格“蟹(カニ)”をふんだんに使用した蟹づくしのメニューへリニューアル。北海道の魅力あふれる食を違う切り口で二度ご堪能いただける見どころ・味わいどころ満載のフェアとなっております。

今回、中国料理「星ヶ岡」の料理長を務める山橋 孝之は、広大な大地と 3 つの海(日本海・太平洋・オホーツク海)の恩恵を受ける北海道へ自ら赴き、強い情熱を持った生産者との交流を経て、唯一無二のコース料理を創り上げました。特に食材のラインアップは圧巻。農場 HACCP 認証の良質な環境で緻密に肥育される長沼ファームの“^{まおい}馬追和牛”にはじまり、帯広畜産大学によって高い旨味成分の含有が証明されたアスパラガスを飼料に取り入れる西川農場の“アスパラひつじ”、開拓 100 年以上の歴史をもつたけなかファームの極太の“リーキ(ポロ葱)”、そして道内各地の漁港に届く新鮮な海産物は首都圏における流通量が少なくどれも稀少です。

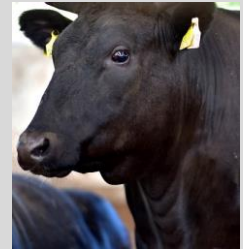
伝統的な上海料理をベースとしながらも和食や西洋料理の技法・知識を食欲に自身の糧とする山橋の手によって、国内屈指の食材が新たな魅力をまとう美味なる瞬間にぜひご期待ください。



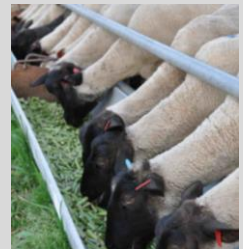
◆◆ 生産者・生産品のご紹介(一部) ◆◆


**長沼ファーム “馬追和牛”
森崎睦博 (もりさき・むつひろ) 氏**

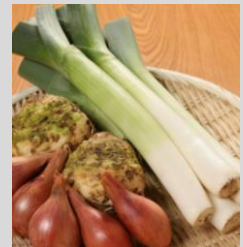
牛たち一頭一頭に真摯に向き合い、出生から責任をもって育てる一貫肥育を採用。機能的な施設、センサーを利用した個別管理、昼夜問わない見守りなどを通じて大切に育てた馬追和牛には、肉の味わいや香りに好ましい効果を与えるオレイン酸が約 60%も含まれております。


**西川農場 “アスパラひつじ”
西川崇徳 (にしかわ・たかのり) 氏**

環境に負荷を掛けない循環型農業を目指している当農場は、市内の選果場でアスパラガスの長さを揃える際に発生する(本来は廃棄される)根本の部分を羊の飼料として使用。その結果、帯広畜産大学の研究によって遊離アミノ酸量が豊富で旨味と甘みが強いことが証明されております。


**たけなかファーム “リーキ”
竹中章 (たけなか・あきら) 氏**

当ファームがある十勝地方はヨーロッパと近い緯度で寒暖差が激しいため西洋野菜の栽培に最適。さらに 5 代 100 年以上にわたり受け継がれてきた確かな農業技術と、勤勉かつ忍耐強い研究姿勢が濃い甘さと瑞々しさを両立させたリーキを生み出しています。



◆◆ 北海道食材フェア 概要 ◆◆

[場 所] 中国料理「星ヶ岡」2F

[期 間] 2022 年 6 月 1 日(水)～8 月 31 日(水) ※土・日・祝日を除く

[時 間] 午後 5 時 30 分～午後 9 時(L.O.)

[料 金] 22,770 円

[メニュー] 《6～7 月の菜譜 全 9 品》

アミューズ	たけなかファーム“リーキ”の冷製濃厚豆乳クリーム
前菜	北海道を囲む 3 つの海から 7 つの海鮮を一皿に集めて
ふかひれ料理	ふかひれの姿煮と北海道産殻付き帆立貝の葱油煎り焼きの共演
魚料理	歯舞漁港水揚げ“メンメ”と根室産“灯台つぶ貝”のカムイ・ミンタルの塩炒め
羊肉料理	西川農場“アスパラひつじ”の蜂の巣揚げ ニセコ産キタアカリの香り
牛肉料理	長沼ファーム“馬追和牛”の青椒牛肉絲 山わさびの香り添え
食事	当別町産小麦“きたほなみ”の冷し麺 胡麻ダレ五目のせ
デザート	北海道産メロンとミルク杏仁豆腐
小菓子・茶	当別町産きな粉餡の米粉大福餅と北海道 TEA ワインブドウリーフティー 2021

<コース料理の特長> リーキの甘みとフレッシュな香りを堪能する濃厚なスープ。優れた海鮮による 7 種類の冷菜を集めた見目麗しい前菜。大ぶりで甘みが強い帆立貝と名物ふかひれの姿煮の豪華コラボレーション。高級魚のメンメと灯台つぶ貝の磯感あふれる一品。旨味が染み出し易いよう粗挽にしたアスパラひつじをキタアカリの衣で包んだ蜂の巣揚げ。肉の質と脂のバランスが絶妙な馬追和牛の青椒牛肉絲。北海道産小麦を使った味わい深い麺料理。

《8月の菜譜 全9品》

アミューズ	北海道産雲丹の冷製茶碗蒸し 棹前昆布の香り
前菜	北海道を囲む3つの海から七つの海鮮を一皿に集めて
ふかひれ料理	ふかひれの姿煮と噴火湾水揚げズワイガニの共演
蟹料理	北海道産毛ガニの紹興酒香り炒め 米艶 ^{こめつや} 餡かけ
蟹料理	毛ガニとズワイガニ、花咲ガニの蜂の巣揚げ ニセコ産キタアカリの香り
牛肉料理	長沼ファーム“馬追和牛”の青椒牛肉絲 山わさびの香り添え
食事	根室直送花咲ガニの澄まし鉄砲汁 当別町産小麦“きたほなみ”の冷し麺
デザート	北海道産メロンとミルク杏仁豆腐
小菓子・茶	当別町産きな粉餡の米粉大福餅と北海道 TEA ワインブドウリーフティー 2021

<コース料理の特長> 上品な棹前昆布の出汁が香る雲丹を楽しむための冷たい茶碗蒸し。ズワイガニの肉やミソを溶かした芳醇なスープで仕上げるふかひれの姿煮。白い黄身をもつ卵の餡をまとわせた紹興酒がふわりと香る毛ガニの炒め料理。3種類のカニの旨味・香りが融合したキタアカリの蜂の巣揚げ。カニの出汁をたっぷり抽出した澄ましスープで楽しむ北海道産小麦を使った麺料理。

※全8品のコース料理もご用意しております(19,607円 / 詳細は公式ホームページをご覧ください)

※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

※新型コロナウイルス感染症による日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります



山橋 孝之 Yamahashi Takayuki

「今回の視察では、北海道という広大な大地や3つの海の特長を活かしながら、その恩恵を最大限に引き出そうと人生を捧げている生産者さまと何度も会うことができました。それらを通じて私の心も大いに刺激され、この体験から得た感動を自身の料理で少しでも多くのお客さまにお伝えできればと思っています。」

<プロフィール>

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。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。

◇◆北海道食材フェアディナー付き宿泊プラン◆◇

- [予約開始日] 2022年5月16日(月)
 [宿泊期間] 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
 ※土・日・祝日を除く
 [客室タイプ] デラックス キング / ハリウッドツイン(44.8㎡)
 [料金] お1人さま料金 51,865円～
 (2名さま1室利用の場合)
 [内容] ご宿泊 / 北海道食材フェアディナー / ご朝食
 [特典] 北海道食材フェア ディナーコースにてファーストドリンクをお一人さまにつき1杯サービス



※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。なお別途、東京都宿泊税が加算されます
 ※ご宿泊予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります。

[お客さまへのお願い]



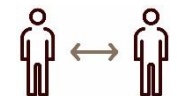
マスクの着用



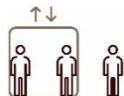
手指の消毒



健康申告書へ
のご協力



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の
人数制限

[ホテルの取り組み]



マスク・フェイスシールドの
着用



間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

「北海道食材フェア」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

Tel. 03-3503-0871 (星ヶ岡直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/89312/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 2022”にて5つ星を獲得しております。

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 水本・伊藤・矢澤

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