

ザ・キャピトルホテル 東急
中国料理「星ヶ岡」
秋田県食材フェア

2023年2月1日(水)～3月31日(金)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、2階 中国料理「星ヶ岡」にて2023年2月1日(水)から3月31日(金)までの平日を対象に、秋田県の食材をふんだんに使った「秋田県食材フェア」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秋田県食材フェアは、シェフ自らが現地へ足を運び厳選したこだわりの食材をお楽しみいただけるコースとなっております。また、デザートには今年開催された全日本中国料理コンクールのデザート部門にて、観光庁長官賞を受賞した秋田市にある千秋公園の胡月池をイメージした一皿をご提供いたします。

男鹿半島で水揚げされた天然真鯛は三関せりの葉や大館産のとんぶりなどと一緒に皿に盛り付けた中華刺身でご提供、醤油と山椒ベースの味付けがコリコリとした食感の天然真鯛のおいしさをより引き立てます。バランスよくサシの入った秋田牛のフィレ肉は白神茸と組み合わせ、秋田県産の大吟醸酒粕を使うことでお肉そのものの旨味を引き出す一品に。日本三大美味鶏の一つである比内地鶏は、持ち味である濃厚な風味と香気を活かしたふかひれ入り蒸しスープにいたしました。スープには食味を追求した秋田米の最上品種サキホコレを郷土料理のだまこ餅にして添えるなど、東京では珍しい秋田の良質な食材を集めたコース料理をこの機会にぜひご堪能ください。

■秋田県食材フェア 概要

[場所] 中国料理「星ヶ岡」 2階

[期間] 2023年2月1日(水)～3月31日(金) ※土・日・祝日を除く

[時間] 午後5時30分～午後9時(L.O.)

[料金] 8品のコース22,770円 7品のコース19,607円

[8品のコースメニュー]

- ・食前のお楽しみアミューズ・ブッシュ
- ・男鹿産の天然真鯛中華刺身盛り合わせ
- ・秋田の食材を取り入れた山海の幸盛り合わせ 六つの味わい
- ・比内地鶏とふかひれ尾鰭姿入り蒸しスープ
- ・秋田県藤里町“白神ラム”の豆鼓と油葱酥の香り炒め
- ・秋田牛フィレの千代緑 大吟醸酒糟と白神舞茸の炒め
- ・しょつつる香る“稲庭うどん”
- ・水面に浮かぶ蓮と蕾 ～胡月池の風景に見立てて～
凍頂烏龍茶と甜点心のペアリング

[7品のコースメニュー]

- ・食前のお楽しみアミューズ・ブッシュ
- ・秋田の食材を取り入れた山海の幸盛り合わせ 六つの味わい
- ・比内地鶏とふかひれ入り蒸しスープ
- ・秋田県藤里町“白神ラム”の豆鼓と油葱酥の香り炒め
- ・秋田牛フィレの千代緑 大吟醸酒糟と白神舞茸の炒め
- ・しょつつる香る“稲庭うどん”
- ・水面に浮かぶ蓮と蕾 ～胡月池の風景に見立てて～
凍頂烏龍茶と甜点心のペアリング



男鹿産の天然真鯛中華刺身盛り合わせ



比内地鶏とふかひれ尾鰭姿入り蒸しスープ



水面に浮かぶ蓮と蕾 ～胡月池の風景に見立てて～
凍頂烏龍茶と甜点心のペアリング

※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

※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

※写真はイメージです



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。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。

2021年6月、20年務めた前任の小林昇より引継ぎ、料理長に就任する。

「秋田県食材フェア」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

Tel:03-3503-0871(星ヶ岡直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/97669/index.html>

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 】

【 ホテルの取り組み 】



マスクの着用



手指の消毒



健康申告書へのご協力



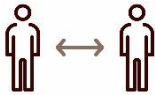
マスク・フェイスシールドの着用



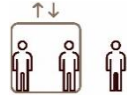
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



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



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

【 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 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 山口

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