

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-18 (2015/11/30)

～幻の魚とも呼ばれる“九絵(くえ)”を星ヶ岡スタイルで～
「冬の味覚コース」



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：行澤 博史）では、2016年1月5日(火)～2月29日(月)まで、中国料理「星ヶ岡」にて「冬の味覚 コース」を販売いたします。

紀州産の天然九絵(くえ)を主役に冬のディナーコースをご用意いたします。「紀州産天然九絵の中華風刺身」は葱・香草・ラッキョ・ピーナッツなどで作る薬味だれに刺身を和えていただく一品。サービススタッフがお客様の前で仕上げと盛り付けを行いご提供いたします。

メインとなる「紀州産天然九絵のピリ辛中華風鍋スープ」は野菜や中華風の湯葉など9種の食材とともに、約20分かけて1皿分ずつじっくりと丁寧に煮込みます。九絵の旨みと朝天唐辛子の辛味がスープに溶け出し、上品でさっぱりとした味わいが口の中に広がる一品。熱を加えることにより身が引き締まった九絵は食べ応えがあります。

【冬の味覚コース 概要】

〔販売場所〕 中国料理「星ヶ岡」 2F
 〔販売期間〕 2016年1月5日(火)～2月29日(月)
 ※土・日・祝日除く
 〔提供時間〕 17:30～21:30(L.O.)
 〔販売価格〕 15,700円
 ○ふかひれの姿煮を入れた18,600円のコースもございます。

※表示料金にはサービス料(10%)及び消費税が含まれております。
 ※仕入れの状況により内容が変更になることもございますこと
 予めご了承ください。

〔メニュー内容〕

前菜4種盛り合わせ
 紀州産天然九絵の中華風刺身
 海老と野菜の揚げ物 山椒風味
 和牛肉と黄ニラの黒豆ソース炒め
 紀州産天然九絵のピリ辛中華風鍋スープ
 タラバ蟹とレタスのチャーハン
 マンゴープリン
 小菓子2種

ザ・キャピトルホテル 東急

【お客様のお問い合わせ】

ザ・キャピトルホテル 東急 中国料理「星ヶ岡」
Tel : 03-3503-0871 (星ヶ岡 直通)

【本件に関するお問い合わせ】

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング : 川邊 (かわべ)
Tel : 03-6206-1576 (マーケティング 直通)
E-Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp



中国料理「星ヶ岡」

Tel : 03-3503-0871

営業時間 : 平日 ランチ 11:30~15:00 (14:30L.O.)

ディナー 17:30~22:00 (21:30L.O.)

土・日・祝日

ランチ 11:30~15:00 (14:30L.O.)

※土・日・祝日はスペシャルトリート開催のため2時間制

ディナー 17:00~22:00 (21:30)

1部 17:00~19:00 / 2部 19:30~

※土・日・祝日はスペシャルトリート開催のため2時間制

席数 : 99

中国料理の王道という基本スタイルを守りつつ、繊細かつダイナミックなメニューをご提供する「星ヶ岡」。ふかひれなど的高级食材を使用した、ここ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、最大16名様までご利用いただける7つの個室をご用意。ビジネスにもプライベートにも、多人数でも少人数でも、ご用途に合わせて幅広くご利用いただけます。

ザ・キャピトルホテル 東急

国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群のアクセスを誇りながらも、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる落ち着きを兼ね備えています。1963年より「東京ヒルトンホテル」、1984年より「キャピトル東急ホテル」と2つの名称で歩み、2010年10月22日に「ザ・キャピトルホテル 東急」として新たな歴史を紡ぎ始めました。13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、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、本質的な和が貫かれた世界に一つだけのホテルです。