

【ザ・キャピトルホテル 東急】
秋の風物詩“上海蟹”を味わい尽くす
贅を極めた「上海蟹コース」が初登場

2024年10月15日(火)～12月27日(金) 平日ディナー限定



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、2024年10月15日(火)から12月27日(金)までの期間限定で、中国料理の秋の味覚 “上海蟹” を余すことなく満喫できるディナーコースをご用意いたします。

中国料理の秋の風物詩として本場・上海でも愛される“上海蟹”。近年では高級食材として世界中の美食家を魅了するほど広く認知されています。旬の走りには卵を抱き、栄養を蓄えはじめることから、秋から冬にかけて最も食べごろとされています。こっくりと濃厚な蟹味噌と身も引き締まり旨味が凝縮された蟹身は、この時期だけしか味わえない大陸からの秋の恵みです。

本コースでは丁寧にほぐした上海蟹の身を甲羅に詰めて紹興酒でふっくら蒸し上げる姿蒸しをはじめ、蟹の身や蟹味噌入りの大振りな肉団子を旨味あふれる味わい深いスープで蒸した獅子頭など、さまざまな調理法で上海蟹の魅力を引き出した珠玉のメニューをラインアップ。

同店のスペシャルティの一つであるふかひれとあわせた「上海蟹肉内子と岡干し吉切鮫尾鰭のふかひれ姿煮」は、蟹味噌の濃厚な旨味が溶け込んだ最後の一滴まで上海蟹の旨味を堪能いただけるシェフ渾身の逸品。たっぷりの蟹身をふかひれと合わせ、約5時間煮込んだ自家製の白湯スープでじっくりと炊き上げた滋味豊かな味わいが溢れる、眼福と口福が満たされる一品です。相性の良い紹興酒とのペアリングもおすすめです。



旬の美食“上海蟹”を余すことなくご堪能いただけるまたとない機会を、心ゆくまでお楽しみください。

「上海蟹コース」概要

[場所] 中国料理「星ヶ岡」(2階)

[期間] 2024年10月15日(火)～12月27日(金) *平日ディナー限定

[時間] 17:30～21:00(L.O.)

[料金] 9品のコース 30,360円 8品のコース 25,932円

[予約・問い合わせ] Tel:03-3503-0871(直通)

[ウェブサイト] <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/119555/index.html>

[メニュー内容: 9品のコースより]

- ・北海道育ちひこま豚のアミューズ・ブーシュ
- ・冷菜盛り合わせプレート 四つの味わい
- ・紹興酒“夏之酒”が香る帆立貝とグリーンアスパラガスの上海蟹味噌炒め
- ・上海蟹雌の甲羅詰め蒸籠蒸し 菊花の香りと八珍紅醋添え
- ・上海蟹肉内子と岡干し吉切鮫尾鱈のふかひれ姿煮
- ・北京ダック 星ヶ岡特製甘味噌ときたほなみの春餅に包んで
- ・清湯に浮かぶ上海蟹入り糸島華豚の柔らか肉団子
- ・ホワイトセロリ香るロースト鴨葱スープそば
- ・カスタード月餅とヨンジーガムロ 金木犀香る桂花茶のペアリング

*2名様より承ります。

*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。

*表示料金は税金・サービス料を含みます。 *写真はすべてイメージです。



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年入社後、2010年 ザ・キャピトルホテル 東急の開業にあわせて中国料理「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年銀賞、2019年金賞の実績を残す。また、2023年東京都優良調理師に対する知事表彰、2024年陳建民中国料理アカデミー賞など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。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、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。

【 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お楽しみください。シックな空間には、大小 7 つの個室をご用意。ビジネスやプライベートなど、さまざまな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 】

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“フォーブス・トラベルガイド”にて4年連続5つ星を獲得しております。

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 E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp