

ザ・キャピトルホテル 東急

日本料理 水簾



ロビーより渡殿を抜けるとそこは、庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。日本料理「水簾」内にある鉄板焼の個室で贅沢な時間をお過ごしください。

貸切でご利用いただくことも可能です。(有料)

- ◆ Lunch 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00)
- ◆ Dinner 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:00)
- ◆ Access 地下鉄南北線・銀座線「溜池山王駅」6番出口直結
地下鉄千代田線・丸ノ内線「国会議事堂前駅」6番出口直結
ザ・キャピトルホテル 東急 3F

横浜ベイホテル東急

中国料理 スーツァンレストラン 陳



オーナーシェフ陳建太郎が父・建一の味を受け継ぐ、四川料理のレストラン。伝統の味に斬新なアイデアを織りまぜ、季節の食材を大切に、四川の豊富な調味料で味わい深く仕上げます。横浜・みなとみらいの眺望とともにご堪能ください。個室は6名さまより承ります。

- ◆ Lunch 11:30 ~ 14:00 L.O.
- ◆ Dinner 17:30 ~ 19:00 L.O.
21:00 CLOSE
- ★火曜不定休
- ◆ Access みなとみらい線「みなとみらい駅」直結
横浜ベイホテル東急 3F

※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。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合があります。※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

セルリアンタワー東急ホテル

日本料理 Japanese Cuisine 桜丘



四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただけます。

- ◆ Breakfast 7:00 ~ 10:30 (L.O.10:00)
- ◆ Lunch 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00)
- ◆ Dinner 17:00 ~ 22:00 (L.O.21:00)
- ★月曜定休(祝日の場合は営業)
- ◆ Access JR「渋谷駅」から徒歩5分(国道246号沿い)
セルリアンタワー 2F

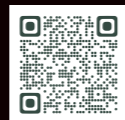
BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

Restaurant Bellustar



日本各地の良いものにこだわり、その土地の風土を感じながら、これからの旅先への期待やこれまでの旅の思い出を食材や器で表現し、フレンチの伝統と文化を守りながら、常に進化する食の体験へと誘います。個室は最大8名さまでご利用いただけます。(要予約)

- ◆ Lunch 12:00 ~ 15:00 (L.O.14:00)
- ◆ Dinner 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:00)
- ◆ Access 西武新宿線「西武新宿駅」から徒歩1分
「東急歌舞伎町タワー」45F



◀詳しい情報は
公式Webサイトをご覧ください

東急ホテルズ

美食の鹿児島



鉄板焼・日本料理・中国料理・モダンフレンチ

— 鹿児島黒牛の競演 —

2025 1/20 Mon. ~ 2/28 Fri.



第12回
全国和牛能力共進会 鹿児島大会
内閣総理大臣賞 農林水産大臣賞
★ 6部門受賞 ★
★ ★ ★ ★ ★ ★



雄大な自然に育まれた
鹿児島の食材が
4つのレストランで
様々に変貌を遂げる—

TOKYU HOTELS

日本が誇る鹿児島黒牛と、肥沃な大地に育まれた野菜や果物。4つのレストランがそれぞれに違った表情で素材の魅力を引き出します。鹿児島のひと足早い春をお届けいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 日本料理 ^{すいれん} 水簾



鹿児島県産の鯛をカルパッチョ仕立てにした前菜のあとは鹿児島黒牛の鉄板焼ステーキで、素材のもつ味わいを存分に野菜も鹿児島県産のものを取り混ぜてご提供目の前で調理するシェフとのコミュニケーション、食欲をそそる音と香りもご馳走に、楽しいひとときを

Lunch / Dinner
鹿児島黒牛ステーキコース ¥20,000

- ・鹿児島県産“鯛王”のカルパッチョ
- ・鹿児島黒牛のステーキ
- ・大将季(だいまさき)のフランベ パニラアイス
- ・他



“大将季”のフランベ パニラアイス
鹿児島県のオリジナル品種“大将季(だいまさき)”をフランベパフォーマンス柑橘のやさしい酸味とほろ苦さ、自家製パニラアイスが織りなす大人の味わい

セルリアンタワー東急ホテル 日本料理 Japanese Cuisine 桜丘



黒牛のすき煮仕立て 黒酢添え
鹿児島黒牛をごろっと塊のまま味わっていただきたく、赤酒を使ってふっくらと柔らかく煮込んだすき煮に仕立てました卵の黄身を混ぜたおろしを乗せてまろやかに、鹿児島特産の亀づくり黒酢をかけてさっぱりと…味の変化もお楽しみいただけます



筍 新馬鈴薯の揚げ出し
筍とスナップエンドウの天ぷら、素揚げの新馬鈴薯を軽だしの利いたお出汁と木の芽を混ぜた大根おろしでお召し上がりください鹿児島県産の野菜が、いち早く春を告げます

Lunch
「美食の鹿児島」フェアランチ ¥3,800

- ・筍 新馬鈴薯の揚げ出し
- ・鹿児島黒牛のすき煮仕立て 黒酢添え 他
- ・*ディナーの会席コースでも鹿児島の食材を使用したお料理を提供いたします

横浜ベイホテル東急 中国料理 スーツァンレストラン陳



鹿児島県産“鯛王”の揚げ物
熱々に揚がった鯛王をキンキンに冷やした香辛料のたれにくぐらせてしっかりと絡ませた、深みのある味わいの逸品

Lunch
「美食の鹿児島」ランチコース ¥6,500

- ・鹿児島県産“鯛王”の揚げ物 他

Dinner
「美食の鹿児島」ディナーコース ¥16,000

- ・鹿児島黒牛の蒸し物 ~ 麻辣燙(マーラータン)~
- ・鹿児島県産“実えんどう”と海老の藻塩炒め 他

鹿児島黒牛の蒸し物 ~ 麻辣燙(マーラータン)~
とろとなめらかな舌触りの鹿児島黒牛を火鍋スープにくぐらせると、牛肉の甘味と芳醇なスパイスの風味がとけあう身体もあたたまる、華やかなひとときをお過ごしください

鹿児島県産“実えんどう”と海老の藻塩炒め
青臭さのない大ききまるい実が特徴の鹿児島県産“実えんどう”と大ぶりの海老をまろやかな塩味で炒めました南の太陽が育てた鮮やかなグリーンをアクセントに



実えんどう タルトレット トリュフ
眩しい朝のように輝く実えんどうはほんのりとふくよかな土の香りを放ち異国のトリュフとの結びつきを強めるカリッと軽い生地のタルトレットであたたかく

Dinner
HOSHI ¥23,000

- ・実えんどう タルトレット トリュフ
- ・鹿児島黒牛の炭火焼 黒酢のペアルネーズ
- ・大将季のヴァシュラン 他
- ・*ランチコースでも鹿児島の食材を使用したお料理を提供いたします



鹿児島黒牛の炭火焼
黒酢のペアルネーズ
香ばしい薫のかおりをまとい旨味がとじこめられた鹿児島黒牛黒酢とペアルネーズソースとの出会いが新鮮な驚きをもたらす高貴な苦味の菜の花も主役級



大将季のヴァシュラン
鹿児島県産“大将季”と柚子や金柑ブタンなどの柑橘類を集めてジュレの中へメレンゲの花かんむりを被ったら抹茶のソースが春のダンスへといざなう

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel Restaurant Bellustar