

ザ・キャピトルホテル 東急  
北海道・函館の海の幸と大地の恵みを堪能する「函館食材フェア」  
4月2日より期間限定開催



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)の中国料理「星ヶ岡」では、2024年4月2日(火)から6月28日(金)までの期間限定で、北海道・函館の海の幸と山の恵みを取り入れた「函館食材フェア」を初開催いたします。

日本各地の食を通じて地域の魅力を発信したいという想いから、2~3か月毎に1つの都道府県を取り上げ開催している食材フェア。「星ヶ岡」のシェフ・山橋が現地へ赴き生産者とふれあい、食材を吟味しながらメニューを構成しています。

今回は、三方を海に囲まれ食材の宝庫として知られる“函館”を舞台に、現地で厳選した産地直送の魚介をはじめ、門外不出のブランド牛や旬の地野菜など、北の大自然に育まれた素材本来の旨味を最大限に引き出した“函館尽くし”のコースに仕立てました。

アワビや毛蟹、真ダラなど、函館の朝市で出会った旬の鮮魚は、現地の美味がぎゅっと詰まった目にも鮮やかなテリーヌに。噴火湾産の肉厚のホタテ貝は、函館名産の真昆布を有機肥料に使った極上のグリーンアスパラガス“海の神”とあわせ、函館の海と山の恵みを感じる一皿に仕上げました。北海道産の高品質なブランド肉「ひこま豚」をじっくり丁寧に焼き上げたチャーシューは、七輪で香ばしさをプラスしてご提供いたします。

また、道外にはほとんど流通していないという希少な「はこだて和牛」を使った焼き物は、シェフが現地で惚れ込んだ肉本来の味わいをご堪能いただける、シンプルながらも味わうほどに奥行きを感じる逸品です。

そのほか、函館のクラフトビールなども取り揃え、料理とのペアリングをお楽しみいただけます。

伝統的な上海料理をベースとしながらも、「函館」で出会った作り手の想いや風土を感じる食材に、シェフの妥協のないこだわりと卓越した技が加わった珠玉の料理を、この機会にぜひご堪能ください。

\*ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/113665/index.html>

## 「函館食材フェア」概要

- 期間： 2024年4月2日(火)～6月28日(金) 火曜～金曜の平日限定  
\* 4月27日(土)～5月6日(月)は除外
- 場所： 中国料理「星ヶ岡」(2階)
- 時間： 17:30～22:00 (21:00 L.O.)  
\* 当面の間、毎週月曜日は休業とさせていただきます
- 料金： 9品のコース 32,890円／8品のコース 28,462円
- ご予約・お問い合わせ： 03-3503-0871(直通)

### ■メニュー：【9品のコース】

- ・ 食前のアミューズ・ブーシュ
- ・ 函館直送 海の幸を集めた彩り冷菜
- ・ 大槻さん家のグリーンアスパラガス「海の神」とホタテ貝の藻塩炒め
- ・ 函館市場直送アワビと「函鹿(はこしか)」アキレス腱の醤油煮 春採り昆布とともに
- ・ 川原水産直送毛蟹とふかひれ尾鰭の鶏白湯煮込み
- ・ 春を告げる“函館育ち”野菜と道南生まれ「はこだて和牛」の焼き物
- ・ 森町育ち「ひこま豚」の炙りチャーシュー 炭火の香り
- ・ 函館塩ラーメン クラシックスタイル
- ・ はこだて恋いちごと北海道コンデンスミルク杏仁アイス 東方美人茶のペアリング



- \* 8品のコースには「函館市場直送アワビと「函鹿」アキレス腱の醤油煮」が含まれておりません。また、「川原水産直送毛蟹とふかひれ尾鰭の鶏白湯煮込み」が「北海道産タラバガニとふかひれの羹」へ変更となります。



### 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。2021年6月に中国料理「星ヶ岡」のシェフに就任。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。

- \* 表示料金は税・サービス料を含みます
- \* 写真はすべてイメージです
- \* 諸般の事情により、リリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください

## 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ご堪能いただけます。プライベート感を重視したシックな空間には、大小7つの個室を用意。ビジネスからプライベートまで、さまざまなシーンに合わせて幅広くご利用いただけるのも魅力です。

## 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、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」のホテル部門にて、4年連続5つ星を獲得しています。

本リリース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 広報担当 川井  
Tel: 03-6206-1576(直通) E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp