THE CAPITOL HOTEL TOKYU
TOKYO

NEWS RELEASE

PR-25-26(2025/12/18)
ザ・キャピトルホテル 東急
100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3
www.capitolhoteltokyu.com

【ザ・キャピトルホテル 東急】
シェフ厳選の食材を味わう"鹿児島づくし"の食体験。「鹿児島食材フェア」1 月 13 日より開催

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）では、中国料理「星ヶ岡」にて、2026 年 1 月 13 日（火）から 3 月 31 日（火）の平日ディナー限定で、鹿児島の恵みを味わう「鹿児島県食材フェア」を開催します。本フェアでは、日本各地の魅力ある地域を巡り、その土地が育んだ食文化と選び抜かれた食材を、多彩な中国料理としてご紹介します。今回は、雄大な自然と独自の食文化が息づく“鹿児島”を取り上げます。温暖な気候と火山灰土壌など、土地の個性が生み出す食材の豊かさは全国でも屈指です。

星ヶ岡のシェフ・山橋 孝之が鹿児島を訪れ、錦江湾沿いから霧島の山間部、県北の出水まで、幅広い地域を巡って生産者の方々と対話を重ねました。土地の個性と作り手の想いに触れながら厳選した食材を、今回限りの特別コースとしてご提供します。

コースの主役を飾るのは、鹿児島を代表する“三種の黒”－黒さつま鶏、黒毛和牛、かごしま黒豚をそれぞれ異なる技法でご用意いたします。なかでも黒さつま鶏は、現地で味わった際にシェフがその力強い旨みに驚かされたという印象深い食材です。「千年に一度しか出会えない」と称される希少な高級魚・千年鯛（せんねんだい）は、雑味のない澄んだ旨みを活かし、素材の魅力をまっすぐに感じられる一皿に。日本有数の早掘りたけのこの産地として知られる鹿児島の“たけのこ”は、竹林を訪れたシェフが感銘を受けたみずみずしさを、食感をいかした炒め物に仕上げました。さらに、江戸時代から続く伝統製法を守り続ける壺造り黒酢が、料理に奥行きを添えます。

また、クラフトビール造りを通じて社会課題の解決に取り組む「ひふみよブリューイング」のクラフトビールなど、鹿児島で出会ったドリンクとのペアリングもお楽しみいただけます。
鹿児島ならではの風土が育んだ多彩な味わいと、シェフの感性が織り成す星ヶ岡ならではの“鹿児島づくし”の食体験を、ぜひこの機会にご堪能ください。

■ ウェブサイト：https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/136119/index.html

＜シェフ・山橋 孝之からのコメント＞

「鹿児島を巡り、生産者の皆さまと直接お話をする中で、土地が育む豊かな自然の恵みや、受け継がれてきた食文化、そして作り手の皆さまの情熱と深いこだわりが、食材一つひとつに力強い魅力を与えていることを実感しました。今回出会った素晴らしい素材の持ち味を丁寧に引き出し、その背景にある想いとともに、東京という舞台で皆さまへお届けできることを楽しみにしております。」

「鹿児島県食材フェア」概要

■ 場所： 中国料理「星ヶ岡」(2F)
■ 期間： 2025 月 1 月 13 日(火)～3 月 31 日(火) 平日限定
■ 時間： 17:30～21:00(L.O.)
■ 料金： 9 品コース 32,890 円
■ メニュー内容：
- “産地の口福” お口初めの一品
- “黒さつま鶏” の前菜 黒胡麻香る棒棒鶏
- 月日貝と鹿児島県産早掘り竹の子の青海苔炒め
- 錦江湾直送 “康秀の千年鯛” 蒸籠蒸し 潮の香りとともに
- 鹿児島県産鰻の上海醤油煮込みと吉切鮫金糸ふかひれの饗宴
- “かごしま黒豚”の柔らか肉団子 坂元醸造壺づくり熟成黒酢“白寿”の余韻
- 鹿児島県産黒毛和牛とピーマンの出会い
- シェフおすすめ鹿児島県食材のお食事
- 薩摩芋 “紅はるか”の丸ごと甜点心 やぶきた知覧茶のペアリング

■ 予約・お問い合わせ：03-3503-0871(直通)

※写真はすべてイメージです
※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
※仕入れの状況により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

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 年に入社、2010 年にザ・キャピトルホテル 東急の開業に合わせて中国料理「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 年に銀賞、2019 年に金賞を受賞。また、2023 年には東京都優良調理師に対する知事表彰を受け、2024 年には陳建民中国料理アカデミー賞を受賞するなど、数々のコンテストで優秀な成績を収める。さらに、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、時には和食や西洋料理の知識・技術を織り交ぜ、中国料理における『不易流行』を追い求め続けている。

【 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、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 2025”にて 5 年連続の 5 つ星を獲得しています。

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 川井
Tel: 03-6206-1576 E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp