

令和4年2月24日  
資料提供



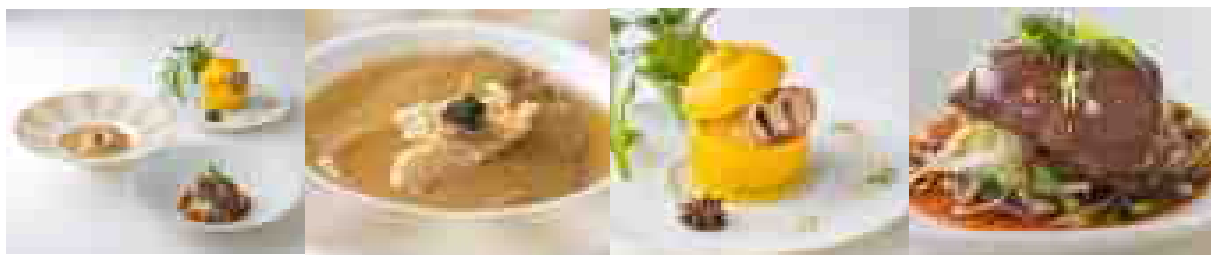
## ザ・キャピトルホテル 東急 中国料理「星ヶ岡」に 和歌山県食材をふんだんに使ったコースが登場！！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、高級外食店への県産品採用に向けた取組を行っています。

このたび、「ザ・キャピトルホテル 東急」内中国料理「星ヶ岡」にて『和歌山県食材フェア』が3月1日(火)～5月31日(火)までの間実施され、平日限定で下記メニューが提供されます。和歌山県の旬の農畜水産物等様々な食材を使ったコース料理をお楽しみください！

### 「ディナーコース メニュー（一例）」

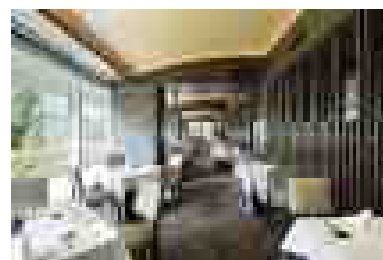
- 【アミューズ】 紅紫色の小梅“パープルクイーン”とクラゲの冷製アミューズ
- 【冷前菜】 和歌山県産“紀州鴨”の冷前菜 三宝柑の器盛り
- 【温前菜】 有田箕島漁港水揚げの太刀魚“紀州紀ノ太刀”の温前菜
- 【ふかひれ料理】 ふかひれの姿煮 “近大キャビア”とおこげ添え
- 【海老料理】 足赤エビの大葉炒め 桜海老の香り
- 【肉料理】 熊野牛フィレの水煮牛肉 “角長”醬ソースと実山椒の香り
- 【食事】 紀州南高梅と釜揚げしらす入り“熊野米”の炒飯 鯛だし茶碗蒸しスープ添え
- 【デザート】 丸ごと温州みかん入り“和歌山ポンチ”の杏仁豆腐
- 【小菓子】 カスタード月餅「星の継昇」と“紅茶いろかわ”のペアリング



※画像はコースイメージです。詳細については、ザ・キャピトルホテル 東急の公式HPをご確認下さい。

### 【中国料理「星ヶ岡」】

- 住所：東京都千代田区永田町 2-10-3 2階
- 電話番号：03-3503-0871
- 営業：昼 11:30～15:00(L. O. 14:00) 夜 17:00～21:00(L. O. 20:00)  
営業時間の変更等は下記公式HPで確認下さい
- 公式HP：<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/index.html>



<お問い合わせ先> 和歌山県 農林水産部 食品流通課 担当 戸瀬・宮寺  
電話：073-441-2814 /FAX：073-432-4161