

ホテルで味わう夏季限定の冷麺
ジャンルの異なる二つのレストランが贈る“ひんやり贅沢”



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、2025 年 6 月 2 日(月)から 9 月 15 日(月・祝)までの期間、中国料理「星ヶ岡」とオールデイダイニング「ORIGAMI」にて、各レストランの個性を活かした夏季限定の「冷麺」をご提供いたします。

暑さが厳しさを増す今夏、涼を運ぶひと皿として毎年ご好評をいただいている人気メニューを、今年もご用意いたしました。中国料理の粋を凝らした本格派から、洋の感性とホテル伝統の味が息づく一皿まで、それぞれのジャンルならではの魅力が詰まった“冷たい美味”をお楽しみいただけます。いずれも暑さに疲れた身体に染み渡り、五感を満たす一皿に仕上げています。

「星ヶ岡」では、数種の海鮮や自家製チャーシューを贅沢にあしらひ、隠し味としてマスタードとウーロン茶を使用した特製ダレで仕上げた本格冷麺など 2 種をご用意。中国料理ならではの豊かな旨みと涼やかな喉ごしが、体の内側からずっと熱を和らげてくれるような、清涼感あふれるひとときを演出します。

一方、「ORIGAMI」では、同店の人気メニュー「パーコーメン」のスープストックを活かした“伝統の冷麺”をはじめ、洋のエッセンスを取り入れた冷製パスタなど、夏の訪れを感じさせるバラエティ豊かなラインアップ。酸味や香味野菜をアクセントに、暑い日でも箸が進む爽やかな味わいです。

ひと口ごとに涼がほどける、極上の冷たいひと皿。シェフの感性が光る“夏のご褒美冷麺”を、この機会にぜひご堪能ください。

中国料理「星ヶ岡」

■ 星ヶ岡冷麺

「五目冷やしそば(胡麻ダレ)」

広東焼豚、車海老、蒸し鶏、クラゲ、出汁巻き卵など、十種類の具材を色鮮やかに盛り付けた一品。自家製の胡麻ダレには、隠し味としてマスタードとウーロン茶を加え、コクがありながらもすっきりとした後味に。食材一つひとつが持つ旨みとタレの絶妙な調和をお楽しみいただけます。



「海老・ニラ・挽肉入り塩味の冷たいスープ」

ぷりぷりの海老に、香り高いニラと豚挽き肉を合わせた、食べ応えのある冷製スープ麺。お酢を効かせた塩味スープが、素材の甘味を引き立てながら食欲をそそる逸品。夏の暑さを忘れさせる、程よいさっぱり感とコクのバランスが秀逸です。



[期 間] 2025年6月2日(月)～8月29日(金) 平日限定

[時 間] 11:30～14:00(L.O.)

[料 金] セット 各 4,806 円 / アラカルト 各 3,668 円

*セットメニューには、点心とデザートが付きます。



2 階 中国料理「星ヶ岡」 Tel. 03-3503-0871(直通)

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、さまざまなシーンに合わせて幅広くご利用いただけます。

オールデイダイニング「ORIGAMI」

■ 夏の清涼ランチ

「ORIGAMI 冷麺」

同店の人気メニュー「パーコーメン」のパーコーブイオンを使用した醤油風味のスープを活かし、鮑や海鮮、夏野菜を彩りよく盛り付けた一品。半熟卵、ライム、刻み海苔などのトッピングで、味の変化も楽しめます。素材の旨みとスープの調和が光る、冷麺の醍醐味をお楽しみください。

*「ORIGAMI 冷麺」は6月1日(日)より先行提供いたします。



「アメラトマトとバジルのカッペリーニ」

高糖度の「アメラトマト」とフレッシュバジルが香る夏の定番冷製パスタ。シンプルな料理ながらも、素材の持ち味が一層際立つ逸品です。アルデンテの食感と旬のトマトが織りなす夏の味わいをお楽しみいただけます。



「冷製カルボナーラ」

たっぷりの野菜とともに楽しむ、新感覚の冷製カルボナーラ。ソースには、隠し味として“そばつゆ”を加え、和のテイストをプラス。軽やかでありながらも、コクのある一皿に仕上げました。



- 期間: 2025 年 7 月 1 日 (火)～9 月 15 日 (月・祝)
*「ORIGAMI 冷麺」のみ、6 月 1 日 (日)より先行提供いたします
- 時間: 11:30～14:30 (L.O.)
- 料金: 各 4,301 円



3 階 オールデイダイニング「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872 (直通)

ご朝食からディナーまで、ワールドワイドな料理やバーコーメンをはじめとする長年受け継がれてきた名物メニューなど、バラエティ豊かなメニューの数々をお楽しみいただけます。窓から望む木々や水面のゆるやかな動きを眺めながら、優雅なひとときをお過ごしください。

- * 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
- * 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

【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、世界的に権威あるトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」にて 5 年連続で 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 Mail : y.kawai@tokyuhotels.co.jp