



まるがじりわかやま

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

ニュースレター
2012年8月 第39号

都心の喧噪を忘れる上質な時間、四季の移ろう和らぎのホテル

ザ・キャピトルホテル 東急で“秋の和歌山フェア”が開催されます。

ザ・キャピトルホテル 東急（東京都千代田区永田町）の中国料理「星ヶ岡」において、本県の食材をふんだんに使用した”秋の和歌山フェア”が下記のとおり開催されます。

使用される食材は、シェフが来県され、生産者の食材に対する思いや魅力を聞きつつ、目で見て、口で味わって厳選した食材ばかりです。

このフェアでしか味わえない、秋の食欲を満たす「星ヶ岡」オリジナルの和歌山料理をご堪能ください。

“秋の和歌山フェア”概要

場 所：ザ・キャピトルホテル 東急 2F 中国料理「星ヶ岡」

開催期間：2012年9月3日（月）～10月31日（水）の平日限定

提供時間：17：30～22：00（21：30ラストオーダー）

メニュー：■秋の和歌山フェア（8皿コース） 11,550円（サ・税込み）

■秋の和歌山フェア（9皿コース） 13,860円（サ・税込み）

（8皿コースに気仙沼産ふかひれの姿煮が付きます。）

■秋の和歌山フェア（10皿コース） 17,325円（サ・税込み）

（8皿コースに気仙沼産ふかひれの姿煮・北京ダックが付きます。）

（車エビと和歌山産黒あわび茸のスパイシー炒めの車海老がイセエビに変わります。）

その他：ご予約は2名様よりとなります。

メニューは天候や入荷状況により、予告なく変更になる場合がございます。

秋の和歌山フェア 8皿コース

- ◇ 紀州の海の幸・山の幸の四つの味わい
- ◇ 天然紀州本九絵の中華風刺身
和歌山産じゃばらのソースで
- ◇ 車海老と和歌山産黒あわび茸のスパイシー炒め
- ◇ 天然紀州本九絵のスープ蒸し煮
カルタ・ファタ包み
- ◇ 有田郡紀州鴨の低温調理
かんじゃ山椒園のぶどう山椒ソースで
- ◇ 和歌山産梅としらすのチャーハン
- ◇ 紀州梅の甘露煮とイチジクの和歌山ポンチ添え
杏仁豆腐
- ◇ 小さなお菓子2種



～「秋の和歌山フェア」料理の一部紹介～

● 「天然紀州本九絵の中華風刺身 和歌山産じゃばらのソースで」

秋の旬の食材であり、高級食材である紀州産の天然本九絵をお刺身で提供します。歯触りが良く、淡白でありながら、この時期のクエは脂がよく乗り噛むほどに旨味が広がります。和歌山県北山村に自生していた、柑橘類の中でも果汁が多く酸味と糖度のバランスが良いじゃばらを使用したソースがクエの旨味を引き立たせる逸品。天然紀州本九絵の脂の乗った肉厚の身をじゃばらのさわやかな香りと共にお楽しみいただけます。

● 「有田郡紀州鴨の低温調理 かんじゃ山椒園のぶどう山椒ソースで」

有田郡紀州鴨を60度で一時間、じっくりと真空状態で低温調理します。癖がなく柔らかい赤身をしっかりとさらに柔らかく仕上げました。柑橘系の香りが特徴で粒も大きいぶどう山椒を使用し、ピリリとしたアクセントを加えた特製ソースでお召し上がりいただきます。

● 紀州梅の甘露煮とイチジクの和歌山ポンチ添え杏仁豆腐

紀州梅の甘露煮と和歌山県産のイチジクを「星ヶ岡」の杏仁豆腐にトッピングしました。紀州梅の柔らかな果肉と甘く熟したイチジクは、さっぱりとした杏仁豆腐との相性抜群です。

※和歌山ポンチとは・・・

全国わかやまポンチ協会が取り決めた、「和歌山県産の梅のシロップ漬けか甘露煮」、「和歌山県産のフルーツ1種類」、「使用するフルーツを和歌山県産と告知する」、この3点を満たすフルーツポンチのことを和歌山ポンチと呼ぶ。現在注目されつつある新・和歌山ブランドの一つ。

■アクセス

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

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅
地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結
6番出口 地下直結



発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニュースレター編集部

TEL:073-441-2820 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山 食品流通課	検索	↙
わかやま喜集館	検索	↙
わいわい市場	検索	↙



わいわい市場の携帯はこちら→