

# PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

2022年7月29日

熊本ホテルキャッスル 2022 レストラン商品8・9月

贅沢と美味しさを追求した“心と身体を満たす”料理のご案内

・熊本テロワールー土地の個性を料理に生かすー 期間限定メニュー2種

・宮廷料理としても名高い北京ダックを存分に味わえるコース料理



株式会社熊本ホテルキャッスル(熊本市中央区城東町4-2、代表取締役社長：角田吉顕)にて、2022年8月1日(月)～9月30日(金)の期間、贅沢と美味しさを追求した心と身体を満たす料理の販売を開始いたします。

ダイニングキッチン 九曜杏(くようあん)では、緑豊かな自然、清らかな水、のどかな風景が広がる熊本に根ざす食材を使った新メニューの提供を開始いたします。「熊本テロワールー土地の個性を料理に生かすー」をコンセプトとし、豊かな自然に恵まれた熊本の大地から生まれた食材を中心に構成したメニューを期間限定で提供しており、今回は第四弾となります。選ばれた3つの食材は「熊本赤茄子」、「あか牛」、「大阿蘇鶏」。厳選された熊本の食材を料理として新たに生みだし、お客様にお届けいたします。

「熊本赤茄子とあか牛ひき肉のボロネーゼ」に使用している赤茄子は、相性の良いオリーブオイルでローストし、果肉はトロトロの状態に仕上げ食べ応えがあります。旨味成分を豊富に含んだあか牛ひき肉は、トマトソースや香味野菜と一緒にじっくりと煮込み、肉汁から溶け出す旨味を最大限に引き出したボロネーゼに。チーズや卵黄を加えまろやかな口当たり仕上げたホテル伝統のベシャメルソースを贅沢に絡めて焼き上げた一皿です。濃厚でなめらか、とろりとしたベシャメルソースは、白ワインとのペアリングも最高です。とろける茄子とボロネーゼ、ベシャメルソースをバケットに添えてお召し上がりください。

「大阿蘇鶏と季節野菜のスープカレー」は、スパイスを加えたサラサラのスープに大きな具が入ったスープ状のカレーです。北海道の郷土料理でありながら、いまや全国に普及しているスープカレーに熊本らしさを加え、食材には、阿蘇の大自然の中で伸び伸びと育った大阿蘇鶏と季節の野菜を使用。大ぶりにカットし皮目はパリッと、中身はジューシーに焼き上げた大阿蘇鶏は低脂肪、低コレステロールでミネラルを多く含んでいます。季節野菜はそれぞれの特徴を生かすため、別に火を通すことで野菜本来の甘みを引き出しています。独自の配合で作ったスパイスで刺激的な辛さとカレー独特の芳醇な香りが鶏や野菜のおいしさを引き立たせます。



熊本赤茄子とあか牛ひき肉のボロネーゼ



大阿蘇鶏と季節野菜のスープカレー

中国四川料理 桃花源（とうかげん）では、宮廷料理としても名高い北京ダックを味わえるコース料理「烤鴨膳（カオヤゼン）」を提供いたします。

北京ダックは、火加減を調節しながらアメ色になるまで鍋のなかで高温に熱した油にくぐらせ、皮目をパリパリに。包餅（ポーピン）と呼ばれる薄い生地パリパリにした北京ダックの皮をのせ、ネギやきゅうりの細切りを添え包んでご提供いたします。味付けには桃花源オリジナルの甜麵醬が加わり、北京ダックの香ばしい風味と甘みが引き出され、絶妙に調和の取れた味わいをもたらします。ビールや中国酒などのお酒にも合う料理構成となっており、歴史ある四川の伝統料理に、現代エッセンスを加えた、唯一無二の料理をお楽しみいただけます。

コース料理には、旬を迎え身が柔らかくいっそう味わいを増す天草産ハモや、長年守り続けてきた伝統の味で仕上げたフカヒレ、エビチリなど色鮮やかな料理でお客様の心と身体を満たし、五感に潜む食への感覚を呼び覚まします。四川料理の「麻（しびれ）」・「辣（辛味）」を味の特徴とし、豊富な調味料で味わい深く、技術と創作を織り交ぜた桃花源でしか味わえない料理で充実した食事の時間をご満喫ください。

熊本ホテルキャッスルで経験を積んだシェフが目利きし、選び抜いた食材で心を満たす西洋料理と中国料理を、個性豊かなラインナップでご提供いたします。空高く広がる入道雲とセミの鳴き声から夏の盛りを感じ、少しずつ近づいてくる秋の小さな足音を聴きながら癒しのひとときをお過ごしください。

#### 烤鴨膳（カオヤゼン）コースの一例



前菜彩々



牛ロースの四川ソースがけ



古典式アンニンドウフ



北京ダック



大海老のチリソース

## 1階 ダイニングキッチン 九曜杏

- 提供期間 : 2022年8月1日(月)~9月30日(金)
- 提供時間 : 11:30~21:30 (21:00L.O) [ランチタイム 11:30~15:00 (14:30L.O)]
- お問い合わせ: 096-326-3376

「熊本赤茄子・あか牛・大阿蘇鶏」〈熊本テロワール土地の個性を料理に生かす〉

※写真はイメージです。

### ◆熊本赤茄子とあか牛ひき肉のポロネーゼ

単品 2,200円

ランチタイム限定セット 2,800円

※セットにはスープ・サラダ・コーヒーが付きま



熊本赤茄子とあか牛ひき肉のポロネーゼ

### ◆大阿蘇鶏と季節野菜のスーパークレー

単品 2,000円

ランチタイム限定セット 2,600円

※セットにはサラダ・コーヒー・シャーベットが付きま

※料金は全て、サービス料と消費税込みの価格です。



大阿蘇鶏と季節野菜のスーパークレー

## 地下1階 中国四川料理 桃花源

- 提供期間 : 2022年8月1日(月)~9月30日(金)
- 営業時間 : 11:30~21:30 (21:00L.O)
- お問い合わせ: 096-326-3368

### ◆烤鴨膳 (カオヤゼン)

8,500円

前菜彩々	特上フカヒレとカニ肉の煮込み
天草産ハモのネギソース炒め	大海老のチリソース
牛ロースの四川ソースがけ	五目チャーハン
北京ダック	古典式アンニンドウフ

※2名様から承ります。

※前日までの要予約

※料金は全て、サービス料と消費税込みの価格です。

※写真はイメージです。



※お料理の内容は仕入れの状況により異なる場合もございます。ご了承くださいませ。※諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。

## ■熊本ホテルキャッスル

熊本ホテルキャッスルは昭和 35 年 10 月、熊本国体にご臨席される天皇皇后両陛下の御宿泊所として当時の熊本政財界の総力を結集して誕生しました。以来、熊本の“迎賓館”として皆様をお迎えいたしております。「その日を、いちばんに。」をブランドコンセプトに「一番好いホテル」であるために、ここで働くすべての人が、大切なお客様にとっての特別な一日を「いちばん」にしていくことを目指しています。

名称：株式会社 熊本ホテルキャッスル

所在地：〒860-8565 熊本県熊本市中央区城東町 4-2

代表取締役社長：角田 吉顕（かくた よしあき）

構造：地上 11 階・地下 1 階

客室数：179 室

URL： <https://www.hotel-castle.co.jp/>

Facebook： <https://www.facebook.com/kumamoto.hotel.castle/>

Instagram： [https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle_official/?hl=ja)

ブライダル Instagram： [https://www.instagram.com/castle\\_wedding\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/castle_wedding_official/?hl=ja)

\*熊本ホテルキャッスルのレストラン・宴会場は熊本県感染防止対策認証店です\*



熊本ホテルキャッスル 外観

## 【報道関係お問合せ先】

熊本ホテルキャッスル 営業推進課 Tel：096-326-3316 Fax：096-326-3324