

# PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

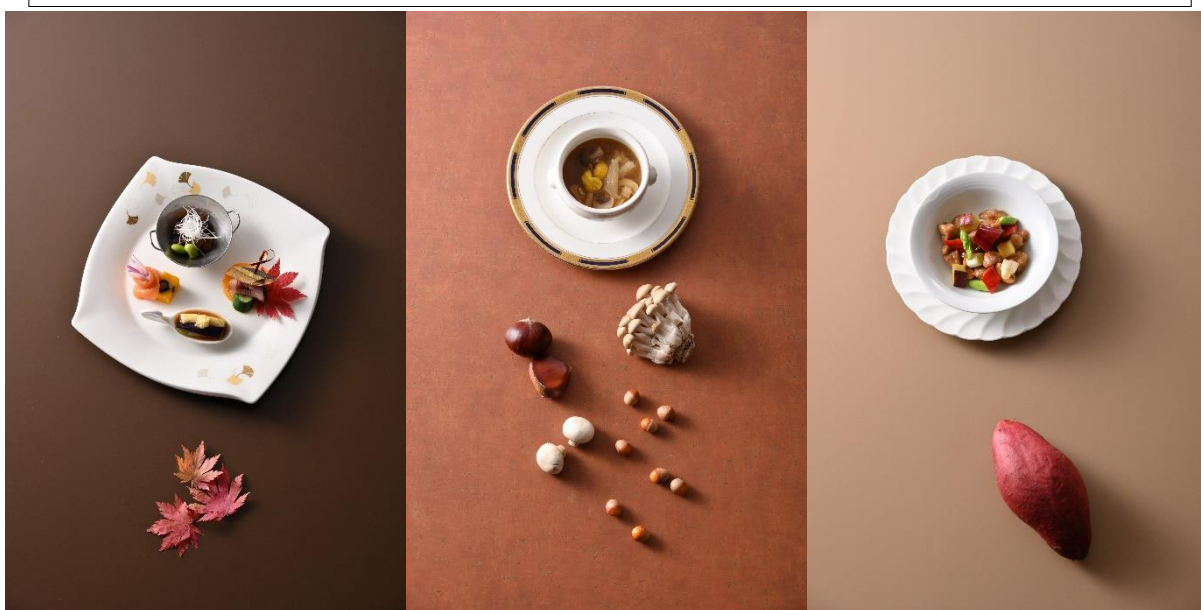
熊本ホテルキャッスル

2022年9月27日

熊本ホテルキャッスル 2022 AUTUMN

中国四川料理 桃花源

旬の味覚を詰め込んだ 秋暮膳 (シュウグウゼン)



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)は、2022年10月1日(土)～11月30日(水)の期間、地階1階 中国四川料理桃花源(とうかげん)にて秋の厳選素材と本場四川の真髄を追求した「秋暮膳(しゅうぐうぜん)」の提供を開始いたします。

さまざまな旬の味覚を詰め込んだコース料理となっており、秋に旬を迎えるさつまいもや栗、柿、銀杏、キノコ、熊本県産モクズガニなど、目にも美しい鮮やかな食材で秋を表現した献立です。

前菜には、柔らかい食感に旨味が乗った茄子や、秋刀魚など丁寧に調理した職人の技が光る4品を秋らしく。中国酒やビールとの相性も抜群です。食感の良いヤリイカには、白舞茸を合わせ塩味でシンプルな味わいに仕上げました。豚ロースとさつまいもの組み合わせは美容や美肌効果もあると言われており、さつまいもの優しい甘みと唐辛子の組み合わせが香りよく広がります。特上フカヒレの煮込みには、銀杏や栗を添え、食材を秋色に衣替えし、うまみの濃縮された極上スープ「頂湯」が染み込んだ奥深く贅沢な味わいに。

桃花源伝統大海老のチリソースは、食べ応えのある大ぶりでプリっとした海老とピリッと効いた辛みが食欲を刺激します。コース料理のご飯物には、熊本県産モクズガニのチャーハンをご用意。モクズガニは、「日本の上海蟹」と呼ばれ、海の蟹とはひと味違いコクがあり濃厚な味わいが魅力です。強い火力で鍋を煽り、蟹の香りと風味がお米を包みこみ、ふっくらパラパラで湯気が漂うしっとりとしたチャーハンがお腹と心を満たします。デザートには、白ワインにキンモクセイの花を漬け込んで発酵させた中国酒「桂花陳酒」から作ったジュレをとろりとかけた豆乳プリン。爽やかな香りとすっきりとした甘さのデザートが料理の最後を締めくくります。

四川料理ならではの奥深さと風味豊かな味わいを五感で感じていただき、高く晴れた空が広がる秋に、旬の味覚で心癒されるくつろぎの時間をお過ごしください。

### 地階 中国四川料理 桃花源

■開催期間 : 2022年10月1日(土)~11月30日(水)

※予約要(前日まで)

■営業時間 : 11:30~21:30 (21:00L.O)

■お問い合わせ : 096-326-3368

#### ●秋暮膳(シュウグウゼン)

お1人様 ¥7,000(2名様から承ります)

前菜彩々

ヤリイカと舞茸の炒め

豚ロースとさつま芋の唐辛子炒め

特上フカヒレの煮込み 秋の薫り

アナゴの黒酢ソース 柿と共に

大海老のチリソース

熊本県産モクズガニのチャーハン

豆乳プリン 桂花陳酒のジュレソース



※料金は全て、サービス料と消費税を含んだ価格です。

※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

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\*



## 【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