PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル
2022 年 11 月 5 日

熊本ホテルキャッスル　2022

北の美味いを、熊本で食す！　北の味めぐりフェア

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 11 月 1 日(火)～12 月 25 日(日)の期間、 1 階ダイニングキッチン九曜杏（くようあん）を中心に、「北の味めぐりフェア」を開始いたします。

日本有数の美食の宝庫「北海道」。北海道料理をテーマに、総料理長 松田祐一シェフ監修のもと、ダイニングキッチン九曜杏 料理長 工藤桂吾シェフがアレンジを加え、「北の味めぐりフェア」として様々な北海道グルメをご用意。北海道で最も活気のある札幌市の中心部に位置する「札幌グランドホテル」の協力と、熊本ホテルキャッスルの技が融合し、北海道の味覚を味わえるご当地料理を再現しました。曜日ごとにバイキングや特別メニューをご提供いたします。

11 月 11 日(金)からは、人気のバイキング企画を 3 年ぶりに開催いたします。九曜杏自慢のオリジナル料理をはじめ、旨味たっぷりの紅ズワイガニのボイルや、秋鮭の洋風ちゃんちゃん焼き、ジンギスカン、ローストビーフなど種類豊富なラインナップ。

札幌グランドホテルの協力と熊本ホテルキャッスルの培った技術とアイデアを武器に、熊本で愛される辛子蓮根などの郷土料理や北海道のご当地料理からデザートまで多様にご用意しました。熊本の地で北海道の味を堪能できる絶好の機会です。プラス 2,000 円でアルコール飲み放題付きにもできますので、これからの時期は忘年会にもおすすめです。

先行して提供を始めている特別メニュー料理には、札幌グランドホテル発祥 北海道民であれば知らない人はいない定番メニュー「ラーメンサラダ」が登場。1985 年に中華スタイルの冷麺ではない新しい商品として札幌グランドホテルの当時の料理長が開発し、サラダ感覚で召し上がっていただくラーメンです。札幌グランドホテルでは、オリジナルのドレッシングも発売するほど人気の北海道 B 級グルメです。

続いて、九曜杏で人気のブイヤベースを北海道風にアレンジした「北海道ブイヤベース」。カニやエビ、帆立、ムール貝などの大ぶりの具材や香味野菜から出る旨味が溶け込んだ、贅沢なスープ料理です。サラダやパン・コーヒー・デザートなどが付いたお得なセットもご用意。

日本料理からは、ジンギスカン鍋をメインとした、北海道と熊本の味を融合した御膳スタイルでご提供。お食事だけではなく、クラフトビールやワイン、ウイスキー、焼酎、日本酒など北海道料理との相性も抜群のお酒を期間限定で提供いたします。

北海道の美味いものを食べて、思わず「なまら美味いんでないかい！」と言いたくなるグルメが大集結。また、札幌グランドホテルから取り寄せたお土産品も数量限定で販売致します。熊本の地で北海道へ旅行した気分を味わい尽くせる「北の味めぐりフェア」にぜひお越しください。

ダイニングキッチン 九曜杏

【北の味めぐりフェア／バイキング】

■開催期間	：2022 年 11 月 11 日(金)～12 月 25 日(日) 金・土・日・祝日 開催　※前日までの予約がお得です
■開催時間	：金曜日　　／17:00～［120 分］（最終入店 18:30） 土・日・祝／〈1 部〉17:00～18:40［100 分］ 〈2 部〉19:10～20:50［100 分］
■料金	：１名様 6,000 円／前日までの予約（当日料金　6,500 円） ソフトドリンク飲み放題付き[小学生　2,800 円／幼児　無料] アルコール飲み放題　2,000 円

【北の味めぐりフェア／特別メニュー】

■提供期間　　：2022 年 11 月 1 日(火)～12 月 25 日(日)

■料理内容・詳細：◎各料理のご提供は曜日と時間が異なります

月～木曜日[11:30～20:30]／金土日祝[11:30～14:30]

◇ラーメンサラダ　　単品 1,800 円

札幌グランドホテル発祥のご当地グルメに

魚介を乗せキャッスル風に仕上げた一品

＊ランチタイム（11:30～14:30）は、

プラス 200 円でコーヒー付きにできます。

ラーメンサラダ

◇北海道ブイヤベース　単品 2,200 円

魚介の旨味が溶け込んだ贅沢なスープ料理

＊お得なセットメニュー　　2,800 円

(サラダ・パン・コーヒー・シャーベット付き)

北海道ブイヤベース

◇ジンギスカン御膳

月～金[11:30～14:30]・土日祝[11:30～14:30/17:00～20:30]

北海道名物三種盛り　いくら醤油漬け、香り柚子、水蛸しゃぶ酢味噌かけ、胡瓜、若芽、数の子松前漬け

造り　　鯛、鮪

中鉢　　落花生豆腐、ずわい蟹、水前寺のり、山葵、美味出汁

焜炉　　成吉思汗鍋（ジンギスカン鍋）

揚物　　金目鯛と茄子の煎り出汁

吸物　　かに菊花つみれ

蓋物　　茶碗蒸し

ご飯　　白ご飯

香の物　　三種盛り

デザート　二種盛り

ジンギスカン御膳

ダイニングキッチン 九曜杏・　中国四川料理 桃花源・キャッスルクラブ　エルドラード

【北の味めぐりフェア／お飲み物メニュー】

■提供店舗	：ダイニングキッチン九曜杏 中国四川料理　　桃花源 キャッスルクラブ　エルドラード
■提供内容	：◇クラフトビール（ノースアイランドビール） ◇ワイン（グランポレール） ◇ウイスキー（ニッカウイスキー 余市） ◇焼酎（鍛高譚/たんたかたん） ◇日本酒（男山） ＊詳しくは添付メニューをご覧ください

※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

ブライダル Instagram：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