

# PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

2022年12月1日

熊本ホテルキャッスル 2022-2023 冬

1年を締めくくり、新たな年に『フカヒレコース／排翅餐 (パイツアーサン)』



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12月1日(木)～2023年1月31日(火)の期間、地下1階 中国四川料理 桃花源(とうかげん)にて、フカヒレがメインのコース「排翅餐(パイツアーサン)」の提供を開始いたします。

中華三大珍味のひとつであるフカヒレから作る姿煮は、美しい見た目に加え、きめ細やかな繊維の食感が旨味たっぷりの上質なソースと相まって、ほどよい柔らかさと、ぷりっとした食感、まさに贅沢な体験ができる桃花源で長年愛されている一皿です。

桃花源で提供しているフカヒレは、仕入れてからお客様の口に入るまで、約1週間の時間を要します。最近では、手間や時間を省くために戻した状態のフカヒレを仕入れ、提供している料

理店も多いのですが、最高の一皿を提供するため、代々受け継いできた本来の調理法を料理人が踏襲しています。

フカヒレは、気仙沼から取り寄せた乾燥状態のものを使用。料理人が丁寧に戻し、軟骨や小骨、皮などの汚れを取り除き、一からきちんと手作業で調理していきます。臭みを取るためにネギや生姜と共にさらに5～6時間蒸すという作業を、何日も繰り返します。単純作業のようですが、この一連の作業を毎日コツコツと行うことで、戻した後の状態が微妙に変わるため、大切な工程となります。一週間かけて“戻し”の作業を行いますが、この手間ひまをかけフカヒレを優しく扱うこと自体が、桃花源の料理人から料理人へと代々受け継がれてきた技であり、伝統です。

「排翅餐（パイツーサン）」は、黄金色に輝く特製ソースにひっそりと沈む「フカヒレの姿煮」をメインに、熊本産の鯛に四川らしい辛みを纏わせた「熊本県産 鯛のピリ辛ソース」、二度揚げすることで牡蠣の衣のカリッとした食感を引き出し、生銀杏とともに炒めた冬だけの味わい「牡蠣と銀杏の唐辛子炒め」、オマール海老をネギなどの野菜をのせ旨味を引き出し短時間強火で蒸した「オマール海老の香り蒸し」、柔らかく旨味のあるタラバガニにネギと豆豉の香りを効かせた「タラバ蟹の豆豉炒め」など、主役級の彩り鮮やかな料理をご用意いたしました。

桃花源伝統の特製ソースで仕上げ、独特の歯ざわりと香り、旨味が染み込んだ「フカヒレ」をはじめ、代々受け継がれてきた技術と伝統によって生み出される四川の真髄をお愉しみいただければ幸いです。

1年を締めくくり、新たな年を祝うにふさわしい極上の贅沢を、熊本ホテルキャッスルでぜひご体験ください。

## 中国四川料理 桃花源

■開催期間 : 2022年12月1日(木)~2023年1月31日(水)

※前日までの要予約

※2名様より承ります

■営業時間 : 11:30~21:30 (21:00L.O)

※2022年12月16日から営業時間が変わります。

〈平日は15:00~17:00までクローズいたします〉

### ●フカヒレコース／排翅餐 (パイツァン)

■料金 : 1名様 20,000円 (サービス料・消費税込)

#### ■メニュー内容

前菜彩々

熊本県産 鯛のピリ辛ソース

牡蠣と銀杏の唐辛子炒め

フカヒレの姿煮込み

活オマール海老の香り蒸し

タラバ蟹の豆豉炒め

四川風牛肉の餡かけご飯

紹興酒プリン ゴマ団子と共に



※年末年始等、営業時間が変更となる場合がございます。

※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がございます。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