

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

2023年2月17日

熊本ホテルキャッスル 2023-07

心に残る思い出を。「ひなまつり特別メニュー」／ダイニングキッチン九曜杏



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、2023年2月23日(木)から3月5日(日)までの期間、1階ダイニングキッチン九曜杏(くようあん)にて「ひなまつり期間限定特別メニュー」の提供を開始いたします。

日本の伝統行事であるひなまつりに、春の味覚と繊細な味わいでお子様の健やかな成長を願い、心に残る思い出となるひとときをぜひお過ごしください。

【西洋料理】

お子様プレート

オムライスやハンバーグ、唐揚げなど

お子様の喜ぶメニューをワンプレートに。

大満足の内容で、デザートやドリンクもご用意しています。

いつもとは違うホテルの雰囲気の中で、

ご家族とお子様の笑顔の花が咲きます。



ひなまつりフルコース

山都町産の米で作った西洋風ちらしの上に、

いくらやサーモンなどの海の幸や旬を迎える

瑞々しい野菜を、お祝いにふさわしく華やかに彩った前菜。

干満の差によって身が引き締まった天草真鯛は、

旨味としつこさのない脂でバランスが良く、

上品な味わいを感じられるパイ包み焼きに。

厚みのあるステーキには、肉汁に玉ねぎやワイン、

スパイスを加えて作った旨味たっぷりの

グレイビーソースで春野菜とともにお召し上がり

いただきます。

ひし餅の形をした2層のムース仕立てのケーキは、

ひなまつりの季節にしか味わえないデザートです。

全8品の料理で大人が愉しめる本格西洋料理。



【日本料理】

九曜杏特製 彩り海鮮ひなちらし

いくら、まぐろ、穴子など鮮度の良い海鮮を、
長寿を意味する車海老や、将来の見通しが
良いとされる蓮根など縁起の良い食材と彩り良く
盛り付けています。

味付けをした五目野菜を混ぜ込んだ
現代の名工 脇宮盛久こだわりの酢飯が味わい深く、
目にも鮮やかな日本の伝統料理です。



ひなちらし特製玉手箱

現代の名工 脇宮盛久が手掛ける「ひなちらし」を
今年もお持ち帰り専用商品としてご用意。

上段には、肉料理・魚料理な、焼物、油物など
味わいたっぷりの日本料理を、下段には、
大きなネタの海鮮ちらし寿司を美しく敷き詰めた
お祝い重が、春の食卓が華やぎます。



【ひなまつり商品について】

■期間 : 2023年2月23日(木)~3月5日(日)

■商品概要

◇お子様プレート 2,000 (サービス料・消費税込)

オムライス・ハンバーグ・エビフライ・唐揚げ
フライドポテト・バニラアイス・ジュース付き



◇ひなまつりフルコース 6,000円 (サービス料・消費税込)

本日のアミューズ/海の幸と山都町米のちらし風サラダ/
季節のスープ/天草真鯛とほうれん草のパイ包み焼き
バンブランソース/牛フィレ肉のグリエグレイビーソース
春野菜添え/ひなまつりデザート/パン/コーヒー



提供時間 11:30-14:30/17:00-20:30

◇彩り海鮮ひなちらし 3,800円 (サービス料・消費税込)

海鮮ちらし寿司/小鉢/茶碗蒸し/赤出汁

提供時間 11:30-14:30 (木箱サイズ/15×15cm)



◇ひなちらし特製玉手箱 5,000円 (消費税込)

【お持ち帰り専用商品】

上段/口取り二樹 (鱈西京焼き、みつせ鶏他)

煮物 (季節野菜)

肉料理 (牛肉ジャポネソース)

下段/ちらし寿司 (穴子、車海老、鰻、小肌、帆立貝、飯蛸、スモークサーモン他)

提供時間 11:30-15:00 ※3日前までの要予約



□取扱店舗 ダイニングキッチン九曜杏 096-326-3376

□営業時間 〈洋食〉7:00~10:00/11:30~21:00

〈和食〉7:00~10:00/11:30~15:00/★17:00~21:00 (★土日祝のみ)

※写真はイメージです。

※仕入れの状況により内容が異なる場合がございます。

※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



【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