

# PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル  
2023年2月

熊本ホテルキャッスル 2023-05

ジャーハオラァシャン  
春限定のコース料理「家好楽膳」／中国四川料理 桃花源



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1日(水)～3月31日(金)の期間、地下1階中国四川料理 桃花源(とうかげん)にて春限定のコース料理「家好楽膳(ジャーハオラァシャン)」を提供いたします。

寒さはまだ残っているものの、日差しに暖かさが混じり、木々の隙間からは膨らみを増した蕾を見かける季節になってきました。桃花源では、春限定のコース料理をご用意いたしました。

見た目も美しく春らしい色合いの8品構成で、序盤、素材の味を引き出した優しくシンプルな味付けから始まり、だんだんとしっかりした味わいへ。魚料理や肉料理は、四川の調味料を複雑に絡み合わせ、ここでしか味わえない料理として丁寧に仕上げています。野菜や肉・魚が持っている本来の良さを様々な調理法により最大限に活かし、食感良く季節感を大事にした料理を、お客様にお愉しみいただけるコースです。

## 「前菜彩々」

春の訪れを告げる菜の花に生ハムで塩気を加え、食感よくカリッと揚げた手長海老には、紹興酒

でコクを与え唐辛子で辛みを。ねっとりとした黄身、プルプルとした白身の組み合わせが絶妙な台湾ピータンには、豆特有の風味を味わえるそら豆を添え、桂花陳酒に漬け込んだ生金柑は甘酸っぱく、豚肉の旨味を引き立たせます。

#### 「金目鯛とブロッコリーの塩味炒め」

うっすらと脂が乗っていて身はしっとり、微かな甘みが上品な口当たりを味わえる金目鯛。味付けはシンプルに塩味で調理しています。

#### 「豚ヒレ肉の香料辛子炒め」

豆板醤とニンニク、ネギや生姜などの薬味に、酸味を加え、香りと辛みが魅力の香料辛子炒め。豚肉は熊本県産、一頭からほんの少ししか取れない部位であるヒレは、キメが細かく柔らかい肉質です。キュウリ、肉厚でプリとした食感がたまらない生きくらげ、赤・黄色のピーマンで彩りを加え、豚ヒレ肉の旨味と食材の食感とがバランス良く楽しめる一皿。

#### 「フカヒレの煮込み 翡翠仕立て」

ほうれん草で色付けをした鮮やかな緑色の鶏ガラベースのスープに、フカヒレを浮かべ、さらにタラバとズワイのほぐし身が入り贅沢な味わいのスープ。

#### 「牛肉の特製マヨネーズ和え」

柔らかく煮込んだ牛バラ肉に醤油で風味付けをし、衣を纏った牛肉を高温でカリッと揚げ、甘味・コク・酸味が三位一体となった“麻辣（マアラー）ソース”を絡め、牛肉の旨味を閉じ込めたメニューには載っていない珍しい料理。

#### 「大海老のチリソース」

豆板醤やニンニク・生姜などに加え、数種類の調味料が相性良く絡み合った桃花源伝統のチリソース。プリプリで大ぶりの海老をチリソースと合わせ、辛さの効いた四川料理らしい味わい。

#### 「五目チャーハン」

レストランならではの火力を用い、高温で煽ることで表面の水分を瞬間的に飛ばし、パラパラでありながらも中身はしっとり仕上げたチャーハン。

#### 「メロン入りココナッツミルク」

高血圧や糖尿病の予防にも効果があるとされるココナッツミルク。炭水化物の代謝を促す作用もあり、身体にも優しいデザート。タピオカの食感とココナッツミルクの濃厚な口当たりが爽やかに広がります。

送別会や歓迎会などでお集まりの多いこの季節に、料理人がひとつずつ丁寧に仕込み調理したこの時季ならではの料理で、心おどるひとときをお過ごしください。

## 中国四川料理 桃花源

■開催期間 : 2023年2月1日(水)~3月31日(金)

※前日までの要予約

※2名様より承ります

■営業時間 :

〈平日〉 11:30~15:00 ※オーダーストップ 14:30

17:00~21:30 ※オーダーストップ 21:00

〈土日祝〉 11:30~21:30 ※オーダーストップ 21:00

### ●春限定のコース料理「家好楽膳」(ジャーハオラァシャン)

■料金 : 1名様 7,000円 (サービス料・消費税込)

#### ■メニュー

前菜小蝶/前菜彩々

芥蘭鮮魚/金目鯛とブロッコリーの塩味炒め

魚香肉片/熊本県産豚ヒレ肉の香料辛子炒め

翡翠魚翅/フカヒレの煮込み 翡翠仕立て

麻辣牛肉/牛肉の特製マヨネーズ和え

乾焼明蝦/大海老のチリソース

什錦炒飯/五目チャーハン

椰子蜜瓜/メロン入りココナッツミルク



※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