

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

2023年2月28日

熊本ホテルキャッスル 2023-09

熊本テロワール「あか牛ビーフシチュー -春野菜添え-」

／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、代表取締役社長：角田吉顕）では、2023年3月1日（水）より4月28日（金）までの期間、1階のダイニングキッチン九曜杏（くようあん）にて、『土地の個性を料理に生かす 熊本テロワール「あか牛ビーフシチュー-春野菜添え-」』

の提供を開始いたします。

「熊本テロワール“土地の個性を料理に生かす”」とは、緑あふれる大自然、清らかな水、のどかな風景が広がる熊本の土地に根ざした食材を毎回選び、メニューを考案しているレストラン企画です。テーマとなる食材が育まれた環境や風土・土壌により生まれた“メイドイン熊本”という特性を持った食材に、料理を通してシェフが手を加えることで、熊本の良さを見つめなおすことをコンセプトとしています。

今回選ばれた食材は、熊本に住む人にとっては馴染み深い「熊本県産あか牛」。良質なタンパク質を豊富に含み、和牛本来の味を感じられるのが特徴で、極上の一皿を求めて「あか牛」の旨味を最大限引き出したホテルらしいビーフシチューを作りました。

熊本県産あか牛の柔らかな口当たりと、野菜の旨味がたっぷりの味わい深いソースは絶品。フォンドボー、ワインなどを長時間じっくりと煮込み濃縮されたホテルキャッスル伝統のデミグラスソースはコクがあり上品な味わいに仕上げています。

手間と時間を惜しみなくかけた、ホテルならではの本格的なビーフシチューを熊本らしい食材「あか牛」で表現した期間限定の料理をぜひお楽しみください。

【熊本テロワール あか牛ビーフシチュー -春野菜添え-】

■期間	: 2023年3月1日(水)~4月28日(金)
■内容	: あか牛ビーフシチュー スープ、サラダ、パン、コーヒー
■提供時間	: 11:30-20:30
■金額	: 2,800円 (サービス料・消費税込)



□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