

熊本あか牛



Wine

ソムリエおすすめワイン

ヴィラ マリア
メルロー・
カベルネソーヴィニヨン
2020
(ニュージーランド)

・グラス 900円
・ボトル 4,000円
(サービス料・消費税込)

カシスやプラムなどの黒系果実の凝縮した味わいに、滑らかなタンニンがバランス良く広がり、牛肉の旨味を引き立てます。濃厚なデミグラスソースと共に、至福のひとつ時をどうぞ。



Sommelier:
Daisuke Otsu

あか牛ビーフシチュー — 春野菜添え —

2,800円

(サービス料・消費税込)

あか牛ビーフシチュー / スープ / サラダ / パン / コーヒー

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セ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。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逸品で贅沢な時間をお楽しみください。

Kumamoto Terroir

土地の個性を料理に生かす 熊本テロワール

期間限定

3月1日

4月28日

丸燿杏
DINING KITCHEN 丸燿杏

※写真はイメージです。

■ご予約・お問い合わせ
ダイニングキッチン 丸燿杏

Tel.096-326-3376

その日を、いちばんに。
熊本ホテルキャッセル

〒860-8565 熊本市中央区城東町4-2
Tel.096-326-3311
<https://www.hotel-castle.co.jp>



熊本ホテルキャッセルのレストランは『熊本県感染防止対策認証店』です