

# PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

2023年3月30日

熊本ホテルキャッスル 2023-10

「ハッピーウィーク（ゴールデンウィーク特別メニュー／母の日フェア）」

／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、1階のダイニングキッチン九曜杏（くようあん）にて、4月29日（土・祝）～5月14日（日）までの期間「ハッピーウィーク！」と題し、ご家族やご友人との優雅なひとときをホテル内でお愉しみいただける「特別メニュー」をご用意。また、5月14日の母の日に合わせ「母の日フェア」同時開催。家族の大切な時間のお手伝いをいたします。

最大9連休となる今年のゴールデンウィーク。ここ数年なかなか思うように外出できなかった日々がありましたが、ようやく日常が少しずつ戻ってきました。ダイニングキッチン九曜杏では、ゴールデンウィークに合わせホテルでもおうちでも美味しく楽しくお過ごしいただけるよ

うに、特別メニューをご用意いたしました。期間中はお子様から大人まで楽しめる大満足なメニューが目白押しです。

#### ◇ハッピーウィーク！－CASTLE SPECIAL WEEK－

##### 【3種のハンバーグ食べ比べセット】

###### あか牛のハンバーグ

ダイニングキッチン九曜杏で人気のあか牛ハンバーグ。肉汁がジュワーっと溢れ出し、柔らかく食べ応え抜群。低脂肪で高たんぱくなあか牛の特徴を活かし、しっかりとした旨味を感じられ、後味もすっきり。和牛らしい味わいが楽しめます。

###### 鹿肉のハンバーグ

ネクストブレイクの呼び声も高く、ジビエの中でも高級でクセがなく食べやすい鹿肉。あっさりと食べられるよう調理し、鹿肉らしさも残しています。ハンバーグはふんわりと焼き上げ、コンショウの風味を効かせたポワブラードソースが鹿肉をより一層引き立てます。

###### 魚介のハンバーグ

鶏肉と海老の組み合わせ。素材を活かしシンプルな味わいでありながら、止まらぬ美味しさの魚介ハンバーグは、海老と鶏肉の風味がバランス良く旨味たっぷり。ソースには、海老らしさがたっぷり濃厚なアメリカヌソースを合わせました。ワインとのペアリングもおすすめです。

##### 【初夏のディナーコース】

初夏にふさわしく瑞々しい食材を散りばめたこの時期限定のフルコースディナー。熊本ホテルキャッスル伝統のコンソメに卵を加え蒸したフランス料理や、大阿蘇鶏を低温調理でしっとりと仕上げ白菜を筒状に丸めた前菜は旬野菜と共にサラダ感覚でお召し上がりいただけます。特徴的な紫が印象的なビーツの冷製スープは、ビーツの優しい甘みとリコッタチーズのクリーミーな食感とミルクのコクが加わりリッチな味わいに。益城町石坂ファームのヨーグルトと組み合わせたスープです。高級魚スズキの皮目はパリッと、身はふっくらと調理し、スズキから出る脂をかけながら焼くことで香ばしさと旨味を身に凝縮。エテュベという調理法（素材の持つ水分を使って蒸しながら煮る方法）で春キャベツや新玉ねぎなどの甘みを引き出した一皿。肉料理には、ニュージーランドの豊かな水資源と温暖な気候に恵まれ、大自然で育った牧草牛を。上質な赤身肉であり、牛肉本来の味わいを活かすため厚くカットし、牛すじや野菜などと一緒に煮だしたソースとともにお召し上がりいただけます。たんぱく質と鉄分を多く含み栄養価が高いと言われていて、低脂肪な赤身の繊細な食感と特有の風味が近年注目されています。フランス語で「白い食べ物」を意味するブランマンジェは、とろける滑らかな口当たりで清涼感たっぷり。初夏にぴったりのデザートです。メロンの甘みにミルクィでとろけるブランマンジェが加わり、15種類の薬草が入ったリキュールが微かに香ります。

【ハッピーウィーク！-CASTLE SPECIAL WEEK-】

■期間 : 2023年4月29日(土)~5月14日(日)

■内容

◇3種のハンバーグ 食べ比べセット

3,000円 (サービス料・消費税込)

[ハンバーグ3種/スープ/サラダ/  
ライス or パン/コーヒー]

提供時間 11:30-20:30



3種のハンバーグ 食べ比べセット

◇初夏のディナーコース

6,000円 (サービス料・消費税込)

〈メニュー〉

コンソメロワイヤル

大阿蘇鶏むね肉と海老のバロティース 初夏の野菜添え

ビーツの冷製スープ リコッタ添え

スズキのポワレ キャベツのエテュベ 赤ワインソース

牧草牛サーロインのロースト エストラゴン風味のソース

アーモンドのブランマンジェ メロンのスープとコンポートカクテル仕立て

パン、コーヒー

提供時間 17:00-20:30 (19:30 までのご入店)



初夏のディナーコース

◇お子様プレート

2,000円 (サービス料・消費税込)

[オムライス/ハンバーグ/唐揚げ/エビフライ/  
フライドポテト/バニラアイス/お飲み物付き]

提供時間 11:30-14:30/17:00-20:30



お子様プレート

## ◇母の日フェア

### 【心潤う 新緑御膳】

繊細な日本料理の味わいをお愉しみいただける「新緑御膳」。彩りの良い料理の数々を目で楽しむのはもちろん、御膳に並べられた料理がお客様の目の前に料理が届くまでには様々な工程を施します。出汁取りから食材に火を通すまで、旬の食材を活かすため数種類の和包丁を使い分け、料理を仕上げます。料理長 脇宮盛久の目利きによって選ばれた季節の食材は、生・煮る・焼く・揚げる・蒸すなどの段階を経て、職人の手が加わることで奥深い味わいを演出します。丁寧に調理された日本料理は、日ごろの感謝を伝える母の日の贈り物おとしても最適です。

### 【ほそかわ 特製弁当】

ホテルで味わう日本料理をご家庭でもお愉しみいただけるお弁当スタイルをご用意しました。普段から忙しく仕事や子育てにがんばるお母さんや、なかなか会えないお母さんには美味しいプレゼントを。少し贅沢な食事をゆっくりとお召し上がりください。

## 【母の日フェア】

■期間 : 2023年4月29日(土)～5月14日(日)

### ■内容

#### ◇心潤う 新緑御膳

4,500円 (サービス料・消費税込)

[箱膳 (小皿三種・造り・焼物) / 蓋物 / 天婦羅 / 茶碗蒸し / 吸物 / 五目茶巾ずし胡麻餡かけ / デザート]  
提供時間 11:30-14:30 (土・日・祝は 17:00-20:30 も提供)



心潤う 新緑御膳

#### ◇ほそかわ特製弁当

(3日前までの要予約 / お持ち帰りのみ)

3,800円 (消費税込)

[口取り / 季節の炊き合わせ / 季節の揚物 / ちらし寿司 / いなり寿司 など]

お渡し時間 11:30-15:00



ほそかわ特製弁当

□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](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