

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

2023年3月28日

熊本ホテルキャッスル 2023-12

幸せを招く本格四川料理「招福膳（ショウフクゼン）」

／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、代表取締役社長：角田吉顕）地下1階の「中国四川料理 桃花源（とうかげん）」。技術と粋・思想が織り成す四川料理の真髓に加え、独自の工夫と理念を盛り込んだ中国料理を追い求め続ける桃花源。本物にこだわった桃花源の料理人たちは四川料理の中に美味しさの極みを見出しました。料理長が腕を振るう一流の味をお愉しみください。

招福膳 (ショウフクゼン)

4月1日(土)~5月31日(水)までのシーズンメニューとして提供する「招福膳」。本格四川料理をベースとし、シェフが吟味を重ね厳選した香辛料と季節の食材をバランスよく組み合わせた幸せを招くコース料理です。

【MENU】

花 彩 小 碟	前菜彩々
菠 菜 魷 片	ヤリイカとほうれん草の塩味炒め
家 常 肉 花	豚ヒレ肉の辛子炒め
蟹 肉 魚 翅	フカヒレと蟹肉の煮込み
乾 焼 明 蝦	大海老のチリソース
糖 醋 鮮 魚	熊本県産鯛の甘酢ソースかけ
陳 麻 婆 豆 腐	四川マーボー豆腐
季 节 雪 糕	季節のシャーベット



○前菜彩々

四川料理の調理法のひとつであるよだれ鶏は、茹でた鶏肉に唐辛子や山椒・辣油の入った辛いソースをかけて食べる冷菜です。「思い出したらよだれが出てくる」というおいしさを表現した料理であり、中国語ではよだれを意味する「口水」をつけて「口水鶏」と呼ばれ親しまれています。柚子の風味と香りをお愉しみいただける一品。筍は、干し海老で風味付けをし、ザーサイのコリっとした歯ごたえとともに季節を感じてください。四川独特の調味料で味付けをした鱈は、八角などさまざまな香辛料が複雑に絡み合い食材を引き立たせます。シャキシャキとした食感を残した白菜は甘酸っぱく仕上げ、薄く焼かれた玉子が味をまろやかに包み込みます。豆腐は高温で揚げることで味を染み込みやすくし、表面はカリッと、中は柔らかく、香ばしい胡麻のソースで和えています。

○ヤリイカとほうれん草の塩味炒め

イカの中でもより繊細な味を持っているヤリイカ。素材自体に旨味があるため、味付けを多くしすぎないシンプルな調理法で、塩味ベース。ヤリイカ本来の味を最大限引き出します。添えた熊本産ほうれん草は、食感と香りを生かすため、最小限の加熱時間で甘みを引き出しました。

○豚ヒレ肉の辛子炒め

サクッと揚げ旨味を閉じ込めた豚ヒレ肉に、豆板醤やニンニク、しょうゆなどの味わいがほどよ

く絡み、ピリ辛のソースで野菜の食感も一緒に愉しめる一皿。

○フカヒレと蟹肉の煮込み

希少な「毛鹿鮫（モウカザメ）」のフカヒレを使用。独特な舌触りが特徴で、フカヒレの食感と蟹の組み合わせが贅沢な煮込み料理。



○大海老のチリソース

豆板醤やニンニク・しょうが、酒釀(=チューニャン)などでの調味料から作ったチリソースには、ネギや卵が入り、辛さの中にもマイルドな仕上がりを演出。甘みを出すために使用する「酒釀」は、もち米と麴から作られる日本の甘酒のようなもので、中国四川料理では馴染み深い調味料。四川らしい香りが漂い、刺激的な辛さが特徴である桃花源伝統のチリソースに大ぶりの海老をくぐらせ、プリっとした身は食べ応え抜群。

○熊本県産鯛の甘酢ソースかけ

美味しさのバロメータである「アミノ酸」が多く含まれる鯛に衣を纏わせ高温の油で揚げた鯛は旨味がたっぷり。甘みのある身は柔らかく細切りの野菜や甘酢ソースと相性良く絡みます。

○陳麻婆豆腐

刺激的で香り高く四川で愛される麻婆豆腐。アツアツのご飯とともに召し上がると、たちまち身体じゅうが熱くなり、想像を超える辛さにジワーっと汗が滲みます。四川独特の痺れる辛さと鼻から抜ける花椒の香りを感じながらお召し上がりください。

○季節のシャーベット

刺激的な辛さのあとは、冷たくて甘いシャーベットが辛さを和らげます。

招福膳

- | | |
|-------|--|
| ■期間 | : 2023年4月1日(土)~5月31日(水) |
| ■料金 | : お1人様 7,000円(消費税・サービス込) |
| ■取扱店舗 | : 中国四川料理 桃花源 096-326-3368 |
| ■営業時間 | : <平日> 11:30~15:00/17:00~21:30 / <土日祝> 11:30~21:30 |

※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