

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

2023年4月27日

熊本ホテルキャッスル 2023-13

いつも支えてくれるお父さん。優しいお父さんへ。「父の日フェア」

／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、2023年6月1日（木）より6月18日（日）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、「父の日フェア」を開始いたします。

日頃の感謝の気持ちを伝える「父の日」。5月の母の日に並ぶ、家族にとって大切な日です。父の日には、お父さんが使うものや趣味にまつわるものなどをギフトとして贈ることもありますが、家族や兄弟姉妹で美味しい料理を囲み、楽しい会話をして過ごすというのも喜んでいただけるプレゼントのひとつです。

ダイニングキッチン九曜杏では、父の日に向けて2種類の特別なメニューをラインナップ。ここまでのボリュームはとても珍しい、なんと300gの「牧草牛サーロインステーキ」や、現代の名工 脇宮料理長が手掛ける、繊細な技術と上品な味わいの料理をずらりと並べた「父の日特製初夏の幸福御膳」をご用意いたしました。

◇牧草牛サーロインステーキ 300g セット 〈西洋料理〉

広大な牧草地帯で育った牧草牛は、身体をつくる「タンパク質」、不足しがちな「鉄」「亜鉛」、これらの栄養素を豊富に含んでいます。

また、現代人の健康に欠かせない牧草由来の「オメガ3脂肪酸」を含んでいます。「オメガ3脂肪酸」は食材からしか摂取できない成分で、脳卒中や動脈硬化の予防効果があると言われています。健康に気を付けて生活してほしいお父さんへのプレゼントにピッタリです。

牧草牛の肉質は柔らかく、ソースと絡めてお召し上がりいただくことでより一層肉の旨味が増します。

きめが細かくほどよい脂身があるサーロインは、口当たりが良くジューシー。牛肉の中でも最高級部位の一つであり噛みしめるたびに口の中に広がる肉の旨みは格別です。

高タンパクで低カロリーという肉の特徴から、体型維持が気になるというお父さんにもおすすめできる料理で、300gのステーキなんて、食べられるかな？と感じますが、クセがなく風味の良い赤身肉で後味もさっぱりとしているため、意外と完食できる食べやすいステーキです。

シンプルな調理法で牛肉の旨味をしっかりと味わえる牧草牛サーロインステーキで、家族や大切な人と一緒にお食事をお楽しみください。



◇父の日特製 初夏の幸福御膳 〈日本料理〉

現代の名工 脇宮料理長監修によってひとつひとつ丁寧に並べられた13種類の料理は、野菜・肉・魚とバランスの取れた組み合わせで身体にも優しい御膳です。

硯箱に入った5種類の肴と新鮮なお刺身は、お酒の大好きなお父さんも喜んでいただけるような料理を厳選。鮪ハムサラダは、繊維を壊さないように優しく扱い塩漬けにしてから寝かせたもので、濃厚でしっとりとした味わい。海茸は、古くから『幻の珍味』として珍重されている二枚貝の一種で、コリコリとした食感をお楽しみいただける一皿。鯛や間八などの新鮮なお刺身とともにお好みのお酒と相性の良い料理が硯箱に上品に並びます。

温かいお吸い物には下ごしらえとひと手間で濁りのない澄んだ出汁を、椀種にはもちっとした食感の胡麻豆腐を中心に、木の芽が風味よく香り格別。鮎は、焼いたあとに薄味の煮汁で煮ふくめた上品な一品。茶蕎麦や天井がセットになり、ボリュームも満足できる御膳です。落ち着いた雰囲気の中、家族に囲まれて、上質で“美味しい”大切なひとときをお過ごしください。



【父の日フェア 商品概要】

■期間 : 2023年6月1日(木)~6月18日(日)

■内容・詳細 :

◇西洋料理 **牧草牛サーロインステーキ 300g セット**

- ・牧草牛サーロインステーキ
- ・スープ
- ・サラダ
- ・パン or ライス
- ・コーヒー



牧草牛サーロインステーキ 300g セット

□提供時間 11:30-20:30

□金額 お1人様 4,800円 (サービス料・消費税込)

◇日本料理 **父の日特製 初夏の幸福御膳**

硯箱 小皿5種

(鮪ハムサラダ、鶏肉ジャポネソース、海茸辛子漬け、お浸し、鰯南蛮漬け)

刺身 鯛、間八

吸物 胡麻豆腐、蓴菜

替皿 鮎焼浸し

中鉢 南瓜と里芋の湯葉餡かけ

蒸物 茶碗蒸し

冷鉢 茶蕎麦

ご飯 天丼 (海老、野菜二種)

デザート



父の日特製 初夏の幸福御膳

□提供時間 (平日) 11:30-14:30 / (土日祝) 11:30-14:30・17:00-20:30

□金額 お1人様 4,000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