

# PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

2023年5月16日

熊本ホテルキャッスル 2023-15

体を整え心も悦ばせましょう「家常福膳（ジャーサンフーシェン）」  
／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）」にて、2023年6月1日（木）～7月31日（月）の期間「家常福膳（ジャーサンフーシェン）」を提供いたします。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。

今期のメニューは栄養たっぷりの食材と食欲をそそる調味料を使った本格四川料理です。熊本の暑い夏を迎える前に『体を整え心も悦ばせましょう』。

## 家常福膳（ジャーサンフーシェン）

### 【MENU】

花 彩 小 碟	前菜彩々
椰 油 魷 片	イカのパームオイル炒め
宮 保 牛 条	和牛ロースの唐辛子炒め
冬 瓜 金 翅	特上フカヒレと冬瓜の煮込み
黒 醋 肉 花	豚ヒレ肉の黒酢ソース
香 辣 明 蝦	大海老の香り辛子炒め
干 貝 炒 飯	干し貝柱のチャーハン
荔 枝 布 丁	ライチプリン



### ○前菜彩々

夏の訪れを感じさせるこの季節、涼しげなガラスの器に彩り豊かに盛り付けました。

「皮蛋豆腐」…濃厚な旨味の皮蛋(ピータン)・豆腐・カリカリのジャコ・胃腸の消化機能を高める香菜を特製醤油たれで仕上げた中華風冷奴。ピリ辛の醤油たれでお酒や食欲がすすみます。

「イワシの油淋ソース」…DHA を豊富に含んだイワシを高温でカラッと揚げ、酸味の効いた油淋(ユーリン)ソースに漬けてしっかり味を染み込ませました。

「南瓜のムース」…甘く味付けした南瓜をペースト状にしてなめらかな口当たりにし、初夏に旬を迎えるお多福豆を彩りのアクセントで加えムース仕立てに。

「牛アキレスの煮ごり」…低カロリーで低脂質の牛すじはゼラチン質にコラーゲンがたっぷり。コラーゲンは健康や美肌にも良いと言われています。葱・生姜・山椒のサッパリとしたソースを合わせました。

### ○イカのパームオイル炒め

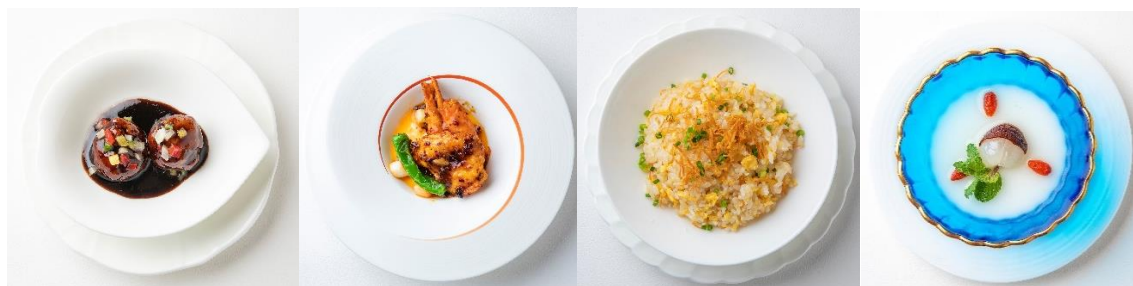
パームオイルにはカロチンが含まれていて「健康オイル」と呼ばれています。桃花源の人気メニュー「イカのミルク炒め」の味付けをベースにパームオイルを加えることで、より濃厚な味わいに。フレッシュヤングコーンとイカの食感をお楽しみください。

### ○和牛ロースの唐辛子炒め

「宮保(クンポー)」とは四川の蒸し暑い気候に合わせて唐辛子をたっぷり使った、四川料理で代表的な調理方法。唐辛子に含まれるカプサイシンが食欲を増進させてくれます。三大栄養素の一つでもあるタンパク質をたっぷりと含んだ和牛ロースをサッと油通しをして旨味を閉じこめ、花椒と唐辛子の溶け込んだ刺激のある香り高い油で、ピーマン・パプリカ・カシューナッツと共に素早く火を通し、それぞれの素材の旨味を最大限に活かしました。酸味の効いた醤油たれと刺激のある辛さが食欲をそそります。

### ○フカヒレと冬瓜の煮込み

「トウガン」は冬の瓜と書きますが、夏に旬を迎える野菜です。低カロリーで、美肌やアンチエイジングの効能があるビタミン C や、体内の塩分バランスを維持し高血圧の予防に効果があるカリウムを多く含みます。みずみずしい冬瓜の果肉は煮込むことによりトロトロになり、ゼラチン質が豊富なモウカザメのプルプルとした食感とスープの旨味が相極まります。



### ○豚ヒレ肉の黒酢ソース

黒酢には疲労回復、美肌、冷え性対策などの効果があります。豚1頭からわずかに取れる希少なヒレ肉を、贅沢に黒酢で炒めました。脂質が少なくビタミン B1 を多く含んだ豚ヒレ肉の旨味と黒酢の酸味が身体を元気にしてくれます。

### ○大海老の香り辛子炒め

玉ねぎの甘みとアミノ酸を豊富に含んだ発酵調味料トウチの奥深い味わいが楽しめる一皿。中国の伝統的な具入り辣油と、殻ごと揚げて旨味を閉じこめた大海老との相性は抜群です。海老の殻にはグルコサミンやカルシウムが含まれていて、関節の痛みやだるさ、ストレスを緩和させる効果もあるといわれています。

### ○干し貝柱のチャーハン

ミネラルをたっぷり含んだ貝柱を乾燥させることによって旨味と栄養を凝縮させた干し貝柱は、古くから漢方薬としても用いられてきました。具材として一緒に炒めるだけでなく、揚げた干し貝柱を食感のアクセントとして贅沢にまぶした炒飯は絶品です。

### ○ライチプリン

世界三大美女の一人である楊貴妃が好んで食べていたといわれるライチ。ビタミン C・ポリフェノール・カリウム・葉酸など、女性にも嬉しい健康や美容に良いとされる成分がたっぷりです。プリンの冷たくつるんとした喉越しと、口いっぱい広がるライチの爽やかな香りをお愉しみください。

**【家常福膳】**

- 期間 : 2023年6月1日(木)~7月31日(月)  
※前日までの要予約  
※2名様より承ります
- 料金 : お1人様 7,000円(サービス料・消費税込)
- 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(オーダーストップ14:30)  
17:00~21:30(オーダーストップ21:00)  
<土日祝>  
11:30~21:30(オーダーストップ21:00)



※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)



## 【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