

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

熊本ホテルキャッスル 2023-19

暑さに負けない！「真夏のスタミナフェア」

／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7月1日（土）より8月31日（木）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、真夏の暑さを吹き飛ばすメニューを提供する「真夏のスタミナフェア」を初開催いたします。

今年の夏の気温は平年より高い見込みで厳しい暑さが予想されています。ダイニングキッチン九曜杏では、暑さに負けないパワフルな料理でパワーをチャージし、健康を応援いたします。

真夏のスタミナフェアの目玉は「うなぎ」「馬カルビ焼き」の2種類。日本料理の至宝として知られるうなぎを、今回は西洋料理の技法で作り上げ「うなぎの洋風仕立て リゾット添え」と

してご提供。九曜杏 工藤料理長のアレンジにより、一般的な鰻料理のイメージとはひと味違う新境地を楽しめます。

ご用意した料理は、九州産鰻のフリットと春巻のような薄い生地で包んで焼いたパートブリック焼き。異なる2つの調理法で仕上げ、鰻の皮目の香ばしさを引き出し、脂の乗った身の旨みを存分に味わえるメニューです。身体を冷やす作用が



ある季節野菜、米茄子の下には七城ベーコンときのこ、チーズの入った焼きリゾットを重ね、コク深い味わいが広がります。ソースには、赤ワインや独特の調味料・鰻の骨などのエキスが溶け込んだ濃厚な風味が広がり、三位一体となって香り良く口中に広がります。スタミナを高める効果があるとされる鰻は、高たんぱくで高カロリー、ビタミン豊富で鉄、亜鉛、カルシウムなどのミネラルが多く含まれており、持久力の向上やエネルギーをチャージしてくれるため、体力消費の増える夏に食べるとスタミナ向上効果があります。パワフルな鰻の一皿が、夏の暑さに負けないパワーを与えてくれます。

日本料理からは、低脂肪・高たんぱくな馬肉を使った、健康を意識する方にもおすすめの「馬カルビ焼き御膳」をご用意。暑さによって食欲が減ることもありますが、馬肉は軽めの食感で消化吸収がスムーズなため、胃腸への負担が少なく、適度な量の馬肉を摂取することで疲労感の軽減や、健康的な体調を維持できることが期待されます。提供する御膳は、熱された目の前の陶板で焼くスタイル。馬カルビをジュワーっと焼き、脂が滲み出たところに裏返し、焼きあがったアツアツ状態で、現代の名工 脇宮盛久料理長が吟味した調味料で仕込んだ特製だれ2種でいただきます。にんにくベースのたれは、にんにくの香りと味わいが馬肉に豊かなアクセントを加え食欲をそそる味わいとなり、ピリ辛味噌だれは赤味噌をベースとし、味噌や醤油、砂糖、酒などの調味料を独自の配合で混ぜ合わせた、辛みと旨味がバランス良く調和したたれでどちらも旨味を引き出す絶品のたれです。彩り豊かで繊細な日本料理の小鉢や刺身、煮物、スタミナ満点のサラダなどを美しく盛り付け、目でも楽しめる御膳です。

栄養豊富でバランスの取れた食事でスタミナをつけ、健康的でとびきりの夏をお過ごしください。

【真夏のスタミナフェア 概要】

■期間 : 2023年7月1日(土)~8月31日(木)

■内容・詳細

◇西洋料理 **うなぎの洋風仕立て リゾット添え**

- ・うなぎの洋風仕立て リゾット添え
- ・スープ
- ・シャーベット



□提供時間 11:30-14:30/17:00-20:30

□金額 お1人様 3,000円 (サービス料・消費税込)

◇日本料理 **馬カルビ焼き御膳**

小鉢四種 小松菜お浸し、芽株とろろ、
揚げ出し豆腐、もずく酢

刺身 鯛、鮪

煮物 馬ホルモン

陶板焼き 馬カルビ焼き

特製だれ二種 (ピリ辛味噌・にんにく)

替り皿 豚トロと夏野菜のスタミナサラダ

吸物 玉吸

ご飯 白ごはん

香の物 三種盛り

デザート 柚子蜜シャーベット



□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 4,800円 (サービス料・消費税込)

*西洋料理・日本料理、どちらも+200円 (サービス料・消費税込) でコーヒーを付けられます。

*ホテルソムリエ厳選の、鰻や馬肉とのペアリングワインも期間限定で提供しております。

□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もございます。

※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



【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