

# 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 2023-21

パティシエの調べが奏でる至福のティータイム「秋のアフタヌーンティー」

／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：田邊一彦）では、2023年9月1日(金)より10月22日(日)までの期間(月・火を除く)、1階のダイニングキッチン九曜杏（くようあん）にて、「秋のアフタヌーンティー」の提供を開始いたします。

季節の移ろいにより果実が色づき、農作物が実りはじめます。食事を通して、新たな喜びや楽しみを感じられるシーズンの到来です。厳しい夏を乗り越えて迎える秋の食材は、夏の日差しをたっぷり浴びて収穫を待ち、その美味しさは格別です。

パティシエの確かな目利きで厳選した栗やぶどう、さつまいもなどの食材それぞれに秋の衣を纏わせ、9つのスイーツとして生みだしました。旬の恵みを感じられる奥深く芳醇なスイーツとともに至福のティータイムをどうぞ。

さらに、今回はソムリエセレクトのシャンパーニュをフリーフローでお楽しみいただける特別プランもご用意。シャンパーニュの華やかな泡とスイーツとのマリージュは、いそがしい日常を忘れ、ゆったりと流れる優雅な時間を堪能できます。

心地よい涼風が吹き始め夏の暑さが和らぐ頃に、ご家族やご友人、大切な方とともにパティシエの調べが奏でる秋のスイーツで癒しのひとときをお過ごしください。

### 【秋のセレクション】

#### ◇サバラン・オ・マロンカシス

香り高いバニラや洋酒、レモン、オレンジの皮などの風味豊かなシロップをたっぷりと染み込ませたサバラン生地、生クリームと栗を加えた、モンブラン仕立てのヴェリーヌをお楽しみください。



#### ◇和栗のモンブラン

熊本県産の和栗を練り込んでおり、口に運ぶと素朴な甘みと滑らかな口当たりが、幸福感を与えます。



#### ◇抹茶のテリーヌ

日本の伝統的な抹茶をふんだんに練り込み、しっとりと焼き上げたテリーヌ。抹茶の濃厚な風味をシンプルかつダイレクトに感じ、レアな焼き加減と甘味・苦みのバランスが絶妙に絡まり、奥深く口の中に広がります。



#### ◇ムースショコラ トンカの香り

ショコラのフレーバーとしてメジャーになりつつあるトンカ豆は、甘さと同時に、魅惑的な香りが特徴。ムースショコラの軽やかな口当たりとトンカの香りを組み合わせたクリームは、素材の個性が見事に融合し、心地よい余韻を残します。



#### ◇大学いも バニラアイス添え

大学いもの優しい甘みと塩味のバランスが、甘じょっぱく調和し、口いっぱい広がります。温かい大学いもと冷たいバニラアイスの対比が舌の上で心地よい感覚を生み出し、懐かしさと新しさの組み合わせは、一度食べるとやみつきになるスイーツです。



#### ◇チョコチップスコーン

オーブンでじっくりと焼き上げられたスコーンは、外側がサクサクとしていて、中はしっとり。チョコチップの甘い香りと生地の香ばしさは、紅茶やコーヒーとの相性も良く、ほっとリラックスできる美味しさです。



#### ◇ぶどうのタルト

ぶどうのしっとりとした果肉、芳醇で瑞々しく爽やかな風味が、タルト生地や生クリームと一体となり、口に入れた瞬間、まるで華やかな調べを奏でるかのように組み合わせたり、満足感が広がります。



#### ◇フレーズマカロン

いちごのマカロンにフランボワーズでコーティングした組み合わせは、甘くて爽やかなフレーバーが特徴的で美味しさを引き立てます。見た目も美しいフランボワーズカラーが目を惹き、味わう前から楽しみを感じさせます。



#### ◇紅茶のシフォン

しっとりふわふわな紅茶の香りが漂うシフォンケーキは、優しい口溶けで、ミルクの風味が濃厚な独自の配合の生クリームとの相性抜群。華やかな季節のフルーツが彩りを添えます。



## 【秋のアフタヌーンティー】商品概要

■期間 : 2023年9月1日(金)~10月22日(日)  
水・木・金・土・日・祝日/完全予約制(前日まで)

### ■内容

◇秋のアフタヌーンティーセット (90分) ¥3,200

スイーツ9種+お飲み物(おかわり自由)

\*お飲み物は、紅茶・フレーバーティー・コーヒー  
などからお選びいただけます。

◇シャンパーニュフリーフロプラン (120分) ¥9,000

スイーツ9種+シャンパーニュフリーフロー&お飲み物

\*ソムリエセレクトのシャンパーニュフリーフローが付いた  
ラグジュアリープラン



### 《アディショナルメニュー》

#### ●food

- ・フライドポテト ¥300
- ・季節のペペロンチーノ ¥1,400
- ・ミックスサンドイッチ ¥1,400

#### ●drink

- ・”mela e acero“ メーラ エ アチェッロ ¥800  
(リンゴを使った紅葉をイメージしたノンアルコールカクテル)
- ・オーガニックワイルドベリーハイビスカスレモネード ¥500
- ・オーガニックデトックスインフュージョンレモネード ¥500
- ・スパークリングワイン“ポールスター” ¥600

■開催時間 : 14:30-17:00 (最終入店 15:30)

□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。

※全て、サービス料・消費税を含んだ価格です。

## ■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：田邊 一彦（たなべ かずひこ）

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/](https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle_official/)

ブライダル Instagram：[https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle\\_official/](https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle_official/)



## 【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