

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 2023-23

2023 Autumn レストランのご案内

／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、1階のダイニングキッチン九曜杏（くようあん）にて、“おいしい九州”と題し2023年9月1日（金）から10月31日（火）までの期間「九州産和牛ロースと木の子のすき焼き御膳」と「地産地消コース」の提供を開始しております。とろり溢れる贅沢な舌鼓を味わえる九州産和牛ロースを、贅沢にすき焼きにした御膳や、熊本の大地の恵みが豊かに薫る食材を中心とした地産地消コースをご用意し、秋の美食を愉しめるメニューのご提案をいたします。

九州産和牛ロースと木の子のすき焼き御膳 <日本料理>

九州産和牛ロースの柔らかく上質な旨み、秋の香り豊かな木の子を堪能できるすき焼き御膳です。



牛肉の質を見極めるのはすき焼きが1番といわれているほど、牛肉の質が味の決め手となるすき焼き。料理長が選んだ牛肉は、九州産の和牛ロース。程よい霜降りで、肉質が細かく、口の中でとろける食感が特徴のすき焼きに最適な牛肉です。

割り下は、現代の名工 脇宮盛久が調合し、出汁に濃口醤油や酒、熊本のあか酒、砂糖などを加え、九州風の甘辛い味付けにしています。すき焼きの美味しさをワンランク上げる割り下です。具材には、秋に旬を迎えるしめじやえのき、白舞茸、椎茸、エリンギなどの木の子類をふんだんに使用し、野菜もたっぷり。木の子類に含まれる食物繊維やビタミン B 群は、健康維持に役立つため、すき焼きと合わせてお召し上がりいただくことで、体調を整える効果が期待されます。丁寧に下ごしらえをした野菜それぞれの食感や風味が、和牛ロースから溢れ出る脂の甘みと相まって、絶品のすき焼きをお愉しみいただけます。



そして、すき焼きに欠かせない食材の卵には、えごまの殻を加えた餌で育った鶏から生まれた熊本県産の「えごま卵」を厳選。濃厚な黄身とぷるぷるの白身の美味しさが、すき焼きの牛肉や野菜と絡み合い、旨みをさらに引き立てます。

最初は卵につけず牛肉本来の味をお楽しみいただき、そのあと軽く溶いた卵と絡めてお召し上がりいただく食べ方もおすすめ。

鍋のあとは締めうどんとボリューム感も満足いただける内容です。刺身や小鉢もセットになっています。有料オプションで和牛ロースや卵のご追加もご用意しております。

秋の味覚と風情を贅沢なすき焼きとともに、会話を弾ませながらお愉しみください。



地産地消コース <西洋料理>

西洋料理のエレガンスなエッセンスと熊本の恵みが交わる贅沢な食の体験をお楽しみいただける「地産地消コース」。



◇あか牛とエピスの春巻き モロッコ風【あか牛】

熊本県産あか牛を香辛料とともにパリッとした薄い皮で巻いて揚げ、スパイスを効かせモロッコ風の味付けで。軽い食感がお酒とも相性の良い春巻きです。



◇焼きなすと本日の魚のスモーク 黒オリーブとハーブのソース【なす・魚】

天草で採れた新鮮な魚をスモークし、焼きなすと重ね、ズッキーニで巻いた料理は黒オリーブとハーブの2種類のソースでお召し上がりいただきます。



◇きのこのクリームスープ パイ包み仕立て【きのこ・大阿蘇牛乳】

サクッとしたパイ生地をお楽しみいただいたあとは、きのこたっぷりのクリームスープがお目見え。スープには大阿蘇牛乳を加え、食感と味が2度楽しめる贅沢なスープです。



◇大阿蘇鶏むね肉のサラダ仕立て 本ズワイガニの生パスタ

【大阿蘇鶏・野菜】

大自然で育った大阿蘇鶏は、天然ミネラルをたっぷりと含みさっぱりとサラダ仕立てでお召し上がりいただきます。本ズワイガニの旨味がぎゅっと詰まった生パスタと一緒にどうぞ。



◇アーモンド風味のブランマンジェ 巨峰と赤ブドウのソース

【巨峰・大阿蘇牛乳】

コース料理の締めくくりは、フランス生まれの冷たいデザートブランマンジェ。糖度の高い熊本県産の巨峰、赤ブドウのソース、大阿蘇牛乳のブランマンジェの3つの層が合わさり濃厚で優しいデザートに仕上げました。

地元の食材を惜しみなく使用した地産地消コースは、4品の料理にパンとコーヒーの付いた充実の内容です。熊本の豊かな食材を生かした特別なメニューをご賞味ください。

日本料理と西洋料理、それぞれの美味しさを引き出した期間限定メニューで、九州や熊本の自然と食文化が織りなす贅沢なひとときを提供いたします。

大切な方とのお食事や、特別なシーンにふさわしい料理で皆さまの1日に潤いを与えることができるよう、ご来店を心よりお待ちしております。

【九州産和牛ロースと木の子のすき焼き御膳】概要

■期間 : 開催中～2023年10月31日(火)
※1日限定10食(ご予約をおすすめいたします)

■メニュー内容

- ◇すき焼き 和牛ロース(160g)、湿地、榎の木、白舞茸、椎茸、エリンギ、白菜、牛蒡、人参、糸蒟、菊菜、焼豆腐、うどん、生卵
- ◇小鉢 茄子揚浸し、とろろ昆布、葱
- ◇造り 鯛、鮪
- ◇吸物 胡麻豆腐、じゅんさい、あられ、三つ葉、柚子
- ◇飯 白ごはん
- ◇香の物 三種盛り
- ◇デザート 本日のデザート

■料金 : お1人様 4,800円

《追加オプション》

- ・和牛ロース(80g) 1,800円
- ・生卵 180円

■提供時間

平日 11:30-14:30
土日祝 11:30-14:30/17:00-19:30



□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。

※すべてサービス料・消費税を含んでおります。

※最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。

【地産地消コース】概要

■期間 : 開催中～2023年10月31日(火)

■メニュー内容

- ◇あか牛とエピスの春巻き モロッコ風【あか牛】
- ◇焼きなすと本日の魚のスモーク 黒オリーブとハーブのソース【なす・魚】
- ◇きのこのクリームスープ パイ包み仕立て【きのこ・大阿蘇牛乳】
- ◇大阿蘇鶏むね肉のサラダ仕立て 本ズワイガニの生パスタ【大阿蘇鶏・野菜】
- ◇アーモンド風味のブランマンジェ 巨峰と赤ブドウのソース【巨峰・大阿蘇牛乳】
- ◇パン
- ◇コーヒー

※【】内は使用している熊本県産食材

■料金 : お1人様 3,980円

■提供時間

11:30-14:30／17:00-20:30
(最終入店 19:30)



□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。

※すべてサービス料・消費税を含んでおります。

※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：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/

ブライダル Instagram：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