

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 2023-24

滋味豊かな味わい「秋暮膳(シュウグウゼン)」

／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：田邊一彦）では、2023年10月1日(日)より11月30日(木)までの期間、地下1階の中国四川料理 桃花源（とうかげん）にて、四川料理ならではの多彩な香辛料と秋の厳選素材を使った滋味豊かな味わいを堪能できる「秋暮膳(シュウグウゼン)」を提供いたします。

四川省原産の食材や色とりどりの秋の食材と、四川料理の最大の特徴でもある辛味や香りの効いた香辛料と厳選した調味料を組み合わせ、バラエティ豊かな調理法で繰り出す品々を存分にお楽しみください。



旬の食材をちりばめ、味の緩急がついた“前菜彩々”。ブラウンマッシュルームの冷製茶碗蒸し、鼻に抜ける芳醇な香りの花椒油をからめて甘辛く味付けしたレンコンのピリ辛揚げ、サクラチップの風味豊かなサーモンの燻製、ビーツで色づけしたカブの甘酢漬、クラゲの酢のもの薄焼き卵巻き、唐辛子・陳皮・桂皮・八角など多種の香辛料をブレンドして作る自家製辣油が効いた紅油ソースでお召し上がりいただく鶏肉の四川ソース。

“アオリイカと栗の塩味炒め”は、イカの王様ともいわれ肉厚で甘みが強いアオリイカ、ほくほくとした栗、ジューシーなズッキーニ、シャキシャキしたシメジ、季節の食材の味を最大限に引き出す塩味で、多様な食感をお楽しみください。

秋の代表食材サツマイモと、クワイやフクロ苺、脂がのって柔らかい豚ロース肉を、甜麵醬(テンメンジャン)のしっかりとした甘みの中に辣油でピリッと辛味のアクセントを加えた“豚肉の甘味噌炒め”。

“特上フカヒレとキヌガサ茸の煮込み”は、中国で高級食材として重用され、唯一無二の食感のキヌガサ茸を、モウカザメのフカヒレ、エノキ茸、蟹肉と一緒に独特の旨味があるオイスターソースで煮込みました。



そしてプリプリの海老に辛さと甘み、酸味が絶妙なバランスの桃花源伝統“大海老のチリソース煮込み”、色鮮やかで一つ一つの野菜が個性的な“季節野菜の炒め”、酢・胡椒・辣油でスパイシーに仕上げた自家製“水ギョーザ入り酸辛味スープ”と続きます。

デザートには、優しい味わいの豆乳プリンに、桂花陳酒（白ワインに金木犀の香りをうつしたお酒）と桂花醬(金木犀のシロップ漬)のソースをかけ、柿を添えた“豆乳プリン金木犀のジュレと共に”をご用意。秋のワンシーンを感ぜられるデザートです。

季節の移ろいを感じながら、ご家族やご友人との語らい、または大切なビジネスの場としても、豊穰の秋をお楽しみください。



【秋暮膳(シュウグウゼン)】概要

- 期間 2023年10月1日(日)～11月30日(木) ※前日までの要予約
- 料金 お1人様 8,000円(サービス料・消費税込) ※2名様より承ります
- メニュー内容
 - ・花彩小碟／前菜彩々
 - ・栗子鮭片／アオリイカと栗の塩味炒め
 - ・醬爆肉丁／豚肉の甘味噌炒め
 - ・竹蓀金翅／特上フカヒレとキヌガサ茸の煮込み
 - ・乾焼大蝦／大海老のチリソース煮込み
 - ・清炒鮮菜／季節野菜の炒め
 - ・酸辣水餃／水ギョーザ入り酸辛味スープ
 - ・桂花豆乳糕／豆乳プリン 金木犀のジュレと共に



□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)

※特別企画商品のため、割引優待は対象外となります。

※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：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