

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 2023-27

中国三大珍味のフカヒレで贅沢の極みを楽しむ「排翅餐(パイツーサン)」

／ 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12月1日(金)より2024年1月31日(水)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、フカヒレを存分にお召し上がりいただける贅沢なコース「排翅餐(パイツーサン)」を提供いたします。

フカヒレが中国三大珍味かつ高級食材と言われているのは、漁獲が難しい故の希少性、特異な風味と食感、そして熟練の技術を要する調理の難しさに起因しています。また、フカヒレのコラーゲン含有量は突出しており、美肌効果のみならず、骨の形成や関節の動きにも良い効果があるといわれています。

今回の「排翅餐(パイツーサン)」は、そのフカヒレをコースの主要な食材として、桃花源伝統の調理法と特製ソースでさらに贅沢に仕上げました。



〈前菜彩々 フカヒレの特製煮ごごりと共に〉前菜のメインとなる『フカヒレの特製煮ごごり』。ヨシキリザメの胸ビレと、柔らかさの中にもしっかりとした弾力があるウバザメのコラーゲン、薄くスライスしたトマトを彩りのアクセントに、塩もみしたキャベツでくるみ、細かく刻んだ葱と生姜に山椒をブレンドした椒麻(ジョウマ)ソースを添えました。



シャキシャキとしたジャガイモと高菜を湯葉で巻いた『腐皮巻(フウピイジェン)』。塩と紹興酒のみでシンプルに車海老本来の旨味を味わう『塩水蝦(エンスイシャ)』。紫キャベツの甘酢漬けを添えた『クラゲの酢のもの薄焼き卵巻き』。『鶏肉の塩麴漬け』、『生キクラゲの塩ゴマ油和え』、『大根と人参の甘酢漬け』、そして辛味と胡麻の風味が豊かで複雑な味わいの桃花源自家製怪味(ガイウエイ)ソースを絡めた『怪味豆腐』。目にも鮮やかで味わい深い品々、これから始まるコースへの期待を膨らませてくれます。

〈二種海鮮のからすみ炒め〉生のホタテ貝柱とアオリイカをシンプルに塩味で炒め、素材の味を最大限に引き出し、からすみをたっぷりと塗しました。

〈カキと銀杏の唐辛子炒め〉桃花源発祥である料理『宮保蛎黄(クンポウリイファン)』。二度揚げしたカキを唐辛子と酸味の効いた調味料で香り高く炒め、下仁田葱の甘みと銀杏のほろ苦さがジューシーなカキの旨味と絡み合う、冬の定番料理です。



〈フカヒレの姿煮込み 蟹味噌仕立て〉今回のコースの主役である『蟹黄大排翅(シェファンダァパイツアー)』は、丁寧に下拵えし特製スープをしっかりと含ませたヨシキリザメの尾ビレを、風味豊かな上海ガニの蟹味噌で贅沢に煮込みました。きちんと下処理し、白く輝くシャキシャキとしたモヤシと、繊維一本一本がプルプル弾けるフカヒレとの、異なる食感の協演をお楽しみください。濃厚なソースと絡み合う至極の一品です。

〈和牛ロースのニンニクソースかけ〉 香辛料・醤油・砂糖をコトコト煮詰めた甜醤油(テンジャンユウ)に、辣油とニンニクを合わせた甘辛い紅油(ホンユウ)ソース。グリルパンで両面を焼いた和牛ロースとのベストマッチをお楽しみください。



〈活オマール海老のチリソース〉 フレッシュオマール海老は軽く油通しすることで、プリプリの食感となり、海老の旨味がギュッと封じ込められます。辛さと甘み、酸味が見事なバランスの桃花源特製のチリソースをご用意しました。

〈フカヒレのあんかけご飯〉 ヨシキリザメの背ビレを姿のまま桃花源伝統のフカヒレソースで煮込みました。醤油風味でふんわり甘みを感じる、とろみがついた濃厚ソースで艶のある仕上がり。ほかほかの白ご飯との相性が抜群です。



〈紹興酒プリン ごま団子を添えて〉 紹興酒と生クリームのマリアージュ。紹興酒のアルコール分は飛ばし、芳醇な香りはそのままに、生クリームのコクとキャラメル甘さを加えました。贅を尽くしたコースの締めにあ相応しいデザートです。

この贅沢な味わいの「排翅餐」は、特別な日そして特別な人との食事に、至福の瞬間をご提供いたします。



【排翅餐】商品概要

■期間：2023年12月1日(金)～2024年1月31日(水) ※前日までの要予約

■料金：お1人様 20,000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

◇花色美小碟

／前菜彩々

フカヒレの特製煮ごごりと共に

◇乌鱼子双鮮

／二種海鮮のからすみ炒め

◇宮保味蛎黄

／カキと銀杏の唐辛子炒め

◇蟹黄大排翅

／フカヒレの姿煮込み 蟹味噌仕立て

◇蒜泥和牛肉

／和牛ロースのニンニクソースかけ

◇乾焼猛剪蝦

／活オマール海老のチリソース

◇鱼排翅烩饭

／フカヒレのあんかけご飯

◇绍兴酒布丁

／紹興酒プリン ごま団子を添えて



□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)

〈1月1日・2日3日〉

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。

※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/

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