

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 2024-04

お子様の健やかな成長を願う「ダイニングキッチン九曜杏のひなまつり」

／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、2024年2月23日(金)より3月3日(日)までの期間、「ダイニングキッチン九曜杏のひなまつり」と題してひなまつりの季節にふさわしいメニューをご用意いたしました。

提供する商品は、「九曜杏特製 彩り海鮮ひなちらし」（店内提供）、「現代の名工 脇宮盛久 謹製 ひなちらし特製玉手箱」（お持ち帰り商品）、そして「お子様プレート」（店内提供）とご家族でお楽しみいただける充実した内容です。

【日本料理】

九曜杏特製 彩り海鮮ひなちらし

プチっとした食感、程好い塩気のイクラや新鮮なマグロ、ほんのり甘めの穴子など豊かな海の恵みを色鮮やかに盛り付けました。車海老は長寿を願い、蓮根は将来を望むなど、縁起の良い食材を厳選。セットには、小鉢や茶碗蒸し、赤出汁をご用意しております。現代の名工 脇宮盛久のこだわりは酢飯づくり。味付けをした五目野菜を丁寧に混ぜ込んだ酢飯は、海鮮と絶妙に調和し奥深い味わいに。日本の美しい伝統を表現した九曜杏特製のちらし寿司をぜひお召し上がりください。



現代の名工 脇宮盛久謹製 ひなちらし特製玉手箱

現代の名工脇宮盛久が手掛ける極上のお祝い重。「ひなちらし特製玉手箱」は、お持ち帰り限定の予約商品です。

上段には、玉ねぎやしょうが、にんにくの入った醤油ベースの特製だれ「ジャポネソース」と絡め、ジュワっと焼き和牛の旨味を閉じ込めた肉料理。皮目を香ばしく焼いた鯖は、独自の配合で仕込んだ甘みのある西京味噌が鯖のおいしさを引き立てます。季節野菜の煮物は、丁寧に取った出汁が染み込んだ一品。木箱いっぱいには彩りよく具材を詰め、どれから食べようか思わず迷ってしまうような一の重です。

下段には、柔らかく炊いた大ぶりの穴子、ふっくらと蒸した車海老、甘めの味付けをした帆立貝などの大きなネタをぎっしりと重ねた海鮮ちらし寿司。それぞれの素材が、五目野菜を混ぜ込んだ酢飯と合わさり、味も見た目も豪華なちらしです。おひとりでも、取り分けてお召し上がりいただいてもご自由に、ぜひご自宅でホテルの味をお愉しみください。



【西洋料理】

お子様プレート

大人も食べたいようなお子様プレート。オムライスやハンバーグ、唐揚げなどお子様の好物をワンプレートにし、デザートも付いて、お子様の心を虜にします。普段とは異なるホテルの雰囲気の中でお召し上がりいただくお食事は、きっと特別な思い出になります。



【ダイニングキッチン九曜杏のひなまつり】商品概要

■期間：2023年2月23日(金)～3月3日(日)

■メニュー詳細

◇九曜杏特製 彩り海鮮ひなちらし

お1人様 4,200円 (サービス料・消費税込)

[店内提供商品]

海鮮ちらし寿司／小鉢／茶碗蒸し／赤出汁

【提供時間 11:30-14:30】



◇現代の名工 脇宮盛久謹製 ひなちらし特製玉手箱 (木箱サイズ/約15×15cm)

6,000円 (消費税込) [お持ち帰り商品]

上段/口取り二軒 (鯖西京焼き、みつせ鶏他)、煮物 (季節野菜)、肉料理 (牛肉ジャポネソース)

下段/ちらし寿司 (穴子、車海老、鰻、小肌、帆立貝、飯蛸、スモークサーモン)

【お渡し時間 11:30-15:00】*ご予約方法：店頭、もしくはお電話にて

※3日前までの要予約

◇お子様プレート

お1人様 2,500円 (サービス料・消費税込)

オムライス、ハンバーグ、エビフライ、唐揚げ、

フライドポテト、コーンスープ、バニラアイス

【提供時間 11:30-14:30/17:00-20:30】※月・火曜日のディナータイムはお休み

□取扱店舗 ダイニングキッチン九曜杏 096-326-3376

熊本市中央区城東町4-2 熊本ホテルキャッスル内 (1階)

※特別企画商品のため、割引優待は対象外とさせていただきます。

※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。

※写真はイメージです。

□ダイニングキッチン九曜杏 営業時間

【和食】

7:00～10:00／11:30～15:00 (L.O.14:30)

※朝・昼のみの営業です。

【洋食】

◇月・火

7:00～10:00／11:30～15:00 (L.O.14:30)

※朝・昼のみの営業です。

◇水・木・金・土・日

7:00～10:00／11:30～21:00 (L.O.20:30)

※諸事情により変更になる場合がございます。

ダイニングキッチン九曜杏

熊本市の中心部に位置する熊本ホテルキャッスル内にあるレストラン。吟味を重ねた熊本の食材を、料理人が真心を込めて豊かな味わいのお料理に仕立てます。地の味、今の味にこだわった、奥行きと広がりのある夢のような美味で、熊本の素晴らしさを心からご堪能ください。臨場感あふれるオープンキッチンを眺めながら、熊本の「食」の醍醐味をたっぷりと味わってください。本格的な日本料理からカジュアルな気分のワンプレートまで多彩なメニューをご用意しております。熊本ならではの郷土料理もご用意しておりますので、県外のお客様のおもてなしにも最適です。

■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