

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 2024-03

パティシエの赤い罌。「いちご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、2024年3月1日(金)より4月28日(日)までの期間、毎週水曜日から日曜日に春のアフタヌーンティーとして1階のダイニングキッチン九曜杏（くようあん）にて「いちごアフタヌーンティー」の提供を開始いたします。

待ちに待った季節がやってきました。甘みが強く、香りがたまらない、宝石のように美しい見た目が心をくすぐる赤い果実、いちご。数あるアフタヌーンティーの中でも不動の人気を誇る「いちごアフタヌーンティー」ですが、2024 年春、セイボリーを新たなラインナップに加え、進化を遂げて登場します。

今回は『パティシエの赤い罫。』をテーマに、いちご尽くしのスイーツとセイボリーでお客様を魅了いたします。真っ赤ないちごを、パティシエの技術と情熱で繊細に仕立てたアフタヌーンティーは、この季節だけのお愉しみ。テーブル上に並ぶとたちまち気分が盛り上がり、ワクワク感が止まらない「いちごアフタヌーンティー」をぜひお見逃しなく。

【スイーツ】

いちごのショート

九州産生クリームのコクとふわふわのスポンジが織りなす、絶妙なバランスのショートケーキ。いちごの甘酸っぱさがアクセントとなり、老若男女問わず愛される安定の美味しさです。



いちごのミルフィーユ

サクサク香ばしい生地の間には、濃厚なカスタード、コク深い生クリーム、たっぷりのいちごをサンドした贅沢なミルフィーユ。



ムース・ルージュ

真っ赤な宝石のような輝きを放つムース・ルージュ。スタイリッシュなフォルムからは想像できないとろけるような滑らかさのムース。フランボワーズの爽やかな酸味、いちごムース、香り高いイタリア産ピスタチオクリームの生地が一体となり奥深い味わいに。



いちご大福

しっとりと柔らかい求肥に包まれた瑞々しいいちご。粒あんと生クリームが絶妙なハーモニーを奏で口いっぱい広がります。昨年、人気のあったいちご大福は外はもっちり中身ふっくらと形を変えて今年も登場いたします。



いちごのスープ 練乳クリーム

いちごの香りが漂う裏ごししたスープの上には、濃厚な練乳クリームの層を。ストローで混ぜ合わせると、ほっとする味わいが広がる、飲むスイーツに。いちごに含まれるビタミンCと練乳のカルシウムが、美容と健康をサポート。ポリフェノールの吸収を助ける効果も期待できます。



いちごのタルト

さっくりと香ばしく焼き上げたタルト生地にはバターがたっぷりと練りこまれ、芳醇な香りが漂います。いちごは、甘酸っぱくジューシーで、トロっとしたカスタードと重なり爽やかな味わいのタルトです。



【セイボリー】

今年から新たに5種類のセイボリーがラインナップに加わりました。フルーツサンドやたまごサンドに加え、スモークサーモンとサワークリームの風味豊かなキッシュ、特製ドレッシングで仕上げたいちごのサラダ。カリッと揚がり、中はホクホクのフライドポテトは濃厚なCHEDDARチーズソースを絡めてお召し上がりください。お子様から大人まで誰もが大好きなポテトは7種類のスイーツとの相性も抜群です。



【ソムリエセレクトシャンパーニュフリーフロープラン】

厳選されたスイーツとシャンパンのペアリングをお愉しみいただける、極上のアフタヌーンティープランをご用意しました。

香り豊かなシャンパンは、スイーツの材料に使われるナッツ類や焼き菓子の香ばしさと見事に調和し、優雅なひとときを演出します。

大切な方との特別な時間、または自分へのご褒美としてどうぞ。



【いちごアフタヌーンティー】商品概要

■期間 : 2024 年 3 月 1 日(金)~4 月 28 日(日)

*開催日 水・木・金・土・日

*前日 14:00 までの完全予約制

■時間 : 1 部 14:30- / 2 部 15:30-

■内容

○いちごアフタヌーンティーセット

お 1 人様 3,800 円 (90 分制)

【セイボリー5 品】

スモークサーモンのキッシュ

フルーツサンド

たまごサンド

いちごとくるみのサラダ仕立て

フライドポテト チェダーチーズソース

【スイーツ 7 品】

いちごのショート

いちごのミルフィーユ

いちごのタルト

ムース・ルージュ

チョコチップスコーン

いちごのスープ 練乳クリーム

いちご大福

【ドリンク】(セルフスタイル・おかわり自由)

紅茶／フレーバーティー／コーヒー／カフェラテ／ココア／抹茶ラテ／ソフトドリンク

各種ご用意しております

○ソムリエセレクト シャンパーニュフリーフロープラン

お 1 人様 10,000 円 (120 分制)

【セイボリー5 品】+ 【スイーツ 7 品】+ 【シャンパーニュ (フリーフロー)】

+ 【ドリンク (セルフスタイル・おかわり自由)】

※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。

※全て、サービス料・消費税を含んだ価格です。

※写真はイメージです。一部 2 名様分のイメージが含まれます。

□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)

□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/

プライダル 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