

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 2024-05

新緑のいろどり、幸福のメニュー「招福膳(ショウフクゼン)」

／ 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、2024年4月1日(月)より5月31日(金)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、初夏をいろどるコース「招福膳(ショウフクゼン)」を提供いたします。

新緑の爽やかな風が心地よい、この季節にピッタリなコースをご用意しました。贅沢な食材と繊細な調理法で作られた料理の数々。新緑の季節と同じく鮮やかで美しい、季節の恵みをたっぷりと味わっていただけます。

〈前菜彩々〉味も盛り付けもアートな前菜。スパイシーな“よだれ鶏”。桜チップで香りづけした“鱈の燻製”。“筍とタラの芽の天ぷら”には桜塩を添えました。黄色が鮮やかな“野菜の薄焼き卵巻き”。薄くスライスしたキュウリで巻いた“皮蛋豆腐”にはジャコを乗せ、シャキシャキ、ねっとり、カリカリの食感が一度に楽しめます。



〈アオリイカとトマトのバジル炒め〉イタリアンかと思わせますが、紹興酒の風味が香る正真正銘の中国料理。『百聞は”一食”にしかず』。この機会にぜひご賞味ください。

〈和牛ロースの辛子炒め〉拍子木切りした和牛ロース肉と彩り野菜に豆板醤ベースのピリ辛ソースを強火で絡めるように炒めました。しっとりして弾力のある和牛とシャキシャキ野菜の食感もお楽しみください。シンプルなのに味わい深い一品です。

〈熊本県産アサリと天草産アオサが香るフカヒレの煮込み〉今回のメインともいえる、地元の恵みが詰まった新緑の季節にピッタリのこの一皿。熊本の新鮮なアサリを殻ごと煮出し、アサリ出汁の旨味たっぷりのスープでフカヒレを煮込みました。そこに天草で採れたアオサを加えて更に滋味深く、鮮やかに繊細かつ贅沢な逸品に仕上げました。

〈鶏モモ肉の煎り焼き〉薄衣を纏い両面を軽く焼いたジューシーな鶏モモ肉。煎るように丁寧に調理することで、オイスターソースとニンニク、胡麻油の風味豊かなソースをじっくりと鶏肉に浸み込ませました。

〈大海老の香り蒸し〉プリッとした海老を丸ごと一匹。葱や山椒が香る特製薬味と共に蒸すことで、海老の香りもさらに引き立ちます。

〈本格四川マーボー豆腐〉桃花源の代名詞でもある『陳麻婆豆腐』。鼻に抜ける花山椒の香りと刺激的な辛さでご飯も進み、お腹を満たしてくれます。

〈季節のシャーベット〉八代産完熟トマトで作ったシャーベット。トマトの爽やかな甘さと酸味が口いっぱいに広がり、食後の余韻をさらに豊かにしてくれます。

緑の恵みが満ちたこの時季ならではの幸福のひとときをお楽しみください。



【招福膳】商品概要

- 期間：2024年4月1日(月)～5月31日(金) ※前日までの要予約
■料金：お一人様 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
- ◇罗勒魷花
／アオリイカとトマトのバジル炒め
- ◇家常牛条
／和牛ロースの辛子炒め
- ◇蛤仔魚翅
／熊本県産アサリと天草産アオサが香る
フカヒレの煮込み
- ◇生煎童鶏
／鶏モモ肉の煎り焼き
- ◇清蒸大蝦
／大海老の香り蒸し
- ◇陳麻婆豆腐
／本格四川マーボー豆腐
- ◇季節雪糕
／季節のシャーベット



□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)

※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もございます。

※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。

※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