

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 2024-06

九州の大地が育んだ 深みある重厚な味わい おいしい九州「大地の恵みコース」

／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4月16日(火)より6月30日(日)までの期間、1階のダイニングキッチン九曜杏（くようあん）にて、「大地の恵みコース」を提供いたします。

「おいしい九州」をタイトルとし、九州の大自然が育んだ旬の食材に西洋料理のエッセンスを加えた独創的な料理をお愉しみいただけるこちらのコース。新鮮な海の幸、肥沃な大地で育った野菜、豊かな畜産物。九州の恵みを存分に味わえる、美食の旅へ誘います。四季折々の食材を活かしたシェフの独創的な感性が、驚きと感動を与え、美しい盛り付けはまさに素材の芸術。フレンチの神髄と新たな発想が融合した料理を、五感で堪能してください。

根セロリのムース ハマグリとそのジュレ

普段スーパーや八百屋さんなどでは見かけることのない根セロリ。ヨーロッパでは親しみのある身近な野菜です。根セロリは一般的なセロリの根ではなく、セロリの香りに似ている根菜で芋セロリとも呼ばれます。熱を加えるとまろやかになり、独特の甘みと香りを持ち、食物繊維を多く含むため、美肌効果にも期待ができる嬉しい食材です。根セロリはムースにし、蒸したハマグリ、旨味がぎゅっと詰まったジュレを重ね、それぞれが調和し、爽やかな香りを楽しむ前菜です。



カンパチの柑橘マリネ 紅芯大根のサラダ

九州産の新鮮なカンパチは、厚めにスライス。柑橘類でさっぱりとマリネし、色合い鮮やかで辛みの少ない紅芯大根はシャキシャキとした食感でさっぱりとお召し上がりいただけます。脂の乗ったカンパチと好相性で、海の恵みを涼やかに表現しました。



じゃがいもの冷製スープ

じゃがいもの自然な甘みを玉ねぎと合わせて濾した滑らかでクリーミーな舌触りが絶品の冷製スープ。口に運ぶとひんやり冷たく初夏にぴったり。どこかほっとするおいしさです。



鹿児島黒豚ロースのグリエと新玉ねぎのビュレ ざくろと黒酢のガストリックフォンドヴォー

噛めば噛むほどに旨味が溢れ出す鹿児島黒豚。黒豚はグリエし、ざくろの甘酸っぱさと黒酢の酸味が調和したソースを添えています。砂糖を焦がしてキャラメルにし、黒酢が加わったガストリックフォンドヴォーは、キレとコク、ほろ苦さが調和し黒豚との相性抜群。弱火でゆっくりと火を入れ、水分をたっぷりと含んだ熊本産の新玉ねぎは、瑞々しさと甘みを引き出し、滑らかな口当たりのビュレに。この時期にしか食べられない旬の野菜も一緒に味わえる一皿です。



林田シェフこだわりのカレー

熊本ホテルキャッスルで長年経験を積み、腕を振るってきた林田シェフが手掛ける「あか牛のキーマカレー」。スパイスの芳醇な香り、あとから追いかけてくる辛み、あか牛から滲み出る肉の旨みが食欲を刺激するカレーです。



ピスタチオのクレームブリュレ

カラメルをパリッと割ると、ピスタチオグリーンが現れます。クリームにピスタチオの香ばしさが重なる味わい深い濃厚なデザートです。



九州の大自然から生まれた美食で贅沢な食体験をお愉しみください。

【大地の恵みコース】商品概要

- 期間 : 2024 年 4 月 16 日(火)～6 月 30 日(日)
- 時間 : 《ランチ》 11:30～15:00 (コース料理ラストオーダー13:30)
《ディナー》 17:00～21:00 (コース料理ラストオーダー19:30)
- 料金 : お 1 人様 5,000 円 (サービス料・消費税込)

■メニュー内容

- ・根セロリのムース ハマグリとそのジュレ
- ・カンパチの柑橘マリネ 紅芯大根のサラダ
- ・じゃがいもの冷製スープ
- ・鹿児島黒豚ロースのグリエと新玉ねぎのピュレ
ざくろと黒酢のガストリック フォンドヴォー
- ・林田シェフこだわりのカレー
- ・ピスタチオのクレームブリュレ
- ・パン
- ・コーヒー



□取扱店舗 ダイニングキッチン九曜杏 096-326-3376

□2024年4月16日以降の営業時間

〈洋食〉 7:00～10:00／11:30～21:00

〈和食〉 7:00～10:00／11:30～15:00／※土日祝のみ17:00～21:00

※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

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