

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 2024-07

本格西洋料理と豊富なお飲み物。「薫風に乾杯。」

／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、「薫風に乾杯。」と題した飲み放題付きコースをダイニングキッチン九曜杏（くようあん）にてご提供いたします。

季節ごとにメニューをアレンジした西洋料理と、ワインやビール、スパークリングワインなど豊富なドリンクを心ゆくまでお楽しみいただけるこちらのコースは、「ホテルの料理で美味しく楽しいひとときを」という想いを込めて、お酒とも相性の良い本格料理でお客様を

おもてなしいたします。春から夏への変り目であるこの時期は、日ざしは暖かく、雨が降ると肌寒い日もあり、目まぐるしく気候が変わるので体調管理に気を付けたい時期です。旬の食材を味わい、大切なご家族やご友人と心身ともにリラックスした時間をお過ごしください。

[料理のご紹介]

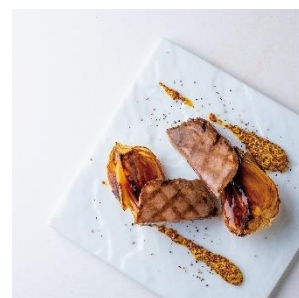
豆乳ブランマンジェ

口に運ぶと、豆乳のほんのりとした甘みと、とろけるように上品な口当たり。豆乳には腸内環境の改善や、美肌維持に効果があるといわれています。心と身体に優しい、ひんやりとした前菜です。



牛タンコンフィのグリエと新玉ねぎのロースト

コンフィとは、旨みを閉じ込めるために考えられたフランスの調理法。低温の油でじっくりと煮た牛タンは、肉汁を逃さずジューシーに仕上がります。外側を香ばしく焼き上げることで、フォークで簡単にほぐれるほど柔らかくホロホロとした食感を楽しめる一皿に。新玉ねぎは、じっくりとローストし、甘みみが強く、焦げ目がついた部分は香ばしさがプラスされ、この時期しか味わえないおいしさです。



サラダリヨネーズ 七城ベーコン、名水卵

軽く炙った七城ベーコンは、肉の旨みが凝縮され、香ばしい香りが食欲をそそります。

ロメインレタスやクルトン、ジャガイモ、名水卵などのたくさんの具材で、サラダとは思えないほどのボリューム。

玉ねぎを炒めて白ワインやビネガーを加えて作ったリヨネーズソースは、コク深い味わいでスパークリングワインや白ワインとの相性も良い一品です。



甘鯛のポワレ 春キャベツのガルビュール風スープ

鱗までおいしく食べられる魚、甘鯛。サクサクとした食感と、ふっくらと柔らかい身の絶妙なバランスが魅力です。

この時期に甘みが増す春キャベツを主役としたガルビュール風スープは、春の味覚を味わうことができ、ひよこ豆や赤インゲンなど栄養豊富な豆類が彩りを添えます。



コックオーヴァン

フランスの伝統を受け継ぐ郷土料理「コックオーヴァン」は、たっぷりの赤ワインとともに鶏肉を煮込んだ料理です。時間をかけてじっくりと煮込んだ鶏肉はとろけるような柔らかさとなりまさに格別。鶏肉を包み込むソースは、ワインの芳醇な風味と塩分、酸味、甘み、旨味が調和し、赤ワインとの組み合わせとしてもおすすめです。鶏肉の旨みが染み込んだ絶品ソースは、パスタに絡めて最後まで余すことなくお召し上がりください。



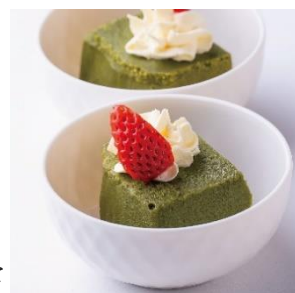
林田シェフのマッサマンカレー

ココナッツミルクをベースにしたマッサマンカレーは、爽やかな風味が広がり、甘すぎず辛すぎないバランスの良さが特徴です。スパイスの配合を調合し、香りよく食欲を刺激します。マイルドなカレーで、お酒を飲んだあとの締めくくりにも最適です。



本日のデザート

お食事のあとは、甘いもので心を満たします。食後に甘いものを食べると幸福感と満足感を高める効果があります。日によって異なるデザートは、料理の最後にふさわしく、口の中をさっぱりとしてくれます。



厳選されたワインやカクテルなど、豊富なお飲み物とともに、大切な方との語らいや、ご友人との集まりなど、様々なシーンに最適な料理で心ゆくまでお楽しみください。

【飲み放題付きコース 薫風に乾杯。】商品概要

■期間 : 2024年4月16日(火)~6月30日(日)

*3日前までの完全予約制

*2名様から

■時間 : 17:00-20:30 (最終入店 19:00)

■料金 : お1人様 7,000円

■内容

【お料理 (盛り合わせ)】

- ・豆乳ブランマンジェ
- ・牛タンコンフィのグリエと新玉ねぎのロースト
- ・サラダリヨネーズ 七城ベーコン、名水卵
- ・甘鯛のポワレ 春キャベツのガルビュール風スープ
- ・コックオーヴァン
- ・林田シェフのマッサマンカレー
- ・本日のデザート

【お飲み物 (100分飲み放題)】

生ビール/ジン/スパークリングワイン
赤・白ワイン/ハイボール
サワー/日本酒/ノンアルコールビール
ソフトドリンク/コーヒー/紅茶
各種ご用意しております

□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)

□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

※諸事情により変更に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。

※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。

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