

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 2024-10

鮮やかな夏を味わう 「家常福膳(ジャーサンフーシェン)」

／ 中国四川料理 桃花源



株式会社熊本ホテルキャッスル（熊本中央区、代表取締役社長：田邊一彦）では、2024年6月1日(土)より7月31日(水)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、「家常福膳(ジャーサンフーシェン)」を提供いたします。

夏の到来に心が躍り立つ季節。彩り鮮やかな食材と四川料理独特の調味料をふんだんに用い、清涼感と刺激を贅沢に味わえるコースをご用意しました。

〈前菜彩々〉

ガラス皿の上に彩られた涼やかな前菜。白胡麻の香り高い“自家製胡麻豆腐”にピリッと辛い香辣(シャンラァ)ソースをかけて四川らしく。カリッとした食感が楽しめる“豚バラ肉のクリスピー焼き”は甘みとコクの甜麵醬(テンメンジャン)とともに。“鶏肉のレモン塩麴漬け”は大阿蘇鶏のモモ肉を低温調理して魔法の調味料“塩麴”に漬け込むことで旨みがアップ。“クラゲのゆず胡椒和え”には“ミニトマトの桂花陳酒漬け”を添えて鮮やかに。



〈大海老とアスパラガスの塩味炒め〉

プリッと弾力のある海老と、収穫の時期を迎えシャキシャキとしたアスパラガス、ホクホクの百合根。食材本来の旨味と食感をダイレクトかつ最大限に引き出せるよう、コクのある塩味で素早く炒めました。



〈和牛ロースの唐辛子炒め〉

和牛ロースはサッと油通しして旨味を封じこめ、ピーマン・パプリカ・シメジ・カシューナッツと共に、花椒と唐辛子の溶け込んだ刺激のある香り高い油で炒めました。酸味の効いた醤油だれと刺激のある辛さが食欲をそそります。



〈フカヒレの辛子煮込み 茶碗蒸し仕立て〉

一見シンプルな“茶碗蒸し”。ひと匙すくうと薄い卵の層の下に熱々の“フカヒレの辛子煮込み”。ゼラチン質が豊富でプルプルとした舌触りが特徴のモウカザメのフカヒレに、豆板醤の辛味がピリッと効いたとろみ餡を絡めた贅沢な一品です。



〈点心2種(焼売・翡翠餃子)〉

豚挽肉に蟹肉を加え、ひとつひとつ丁寧に手作りするジューシーな“焼売”。海老や貝柱など海鮮がギュッと詰まった緑鮮やかな“翡翠餃子”。蒸したてをそのままお召上がりいただくことで甘みと旨みを感じられますが、醤油や酢をお好みでブレンドした調味料をつけて、自分だけの味もお楽しみください。



〈甘鯛のウロコ揚げ 香り辛子ソース〉

ウロコが付いたままの“甘鯛”を高温で皮の方から揚げることにより、身はふっくらと繊細に、ウロコは臭みもなくサクサクの食感に仕上げました。細かく刻んだ茄子と生姜やニンニクの風味豊かな“香り辛子ソース”は、生の唐辛子を乳酸発酵させた泡辣椒(ポウラァジョウ)が辛さを際立たせます。そこに糯米(もちごめ)を発酵させた酒釀(チューニャン)でふくよかな甘みを加えてマイルドに仕上げました。



〈ちりめん山椒のチャーハン〉

具材は“ちりめん山椒”のみ。ご飯と一緒に炒めてしっとりとした“ちりめんじゃこ”と、カリカリに揚げてまぶした“ちりめんじゃこ”。食感の違いを楽しみつつ、ピリリとした実山椒の佃煮が全体のアクセントとなり、コース終盤にも関わらず、ついつい頬張ってしまう美味しさです。



〈ライチ入り マンゴー風味のココナッツミルク〉

マンゴーピューレを加えトロリ濃厚に仕上げた“ココナッツミルク”に、ピンクグレープフルーツが爽やかな酸味と彩りを加えます。そして、世界三大美女の楊貴妃が愛したことで有名な果実“ライチ”。イエローオレンジ・ピンク・乳白色と色彩のコントラストが鮮やかな、夏にピッタリのトロピカルデザートで余韻をお楽しみください。



ジメジメとした暑さをカラッと吹き飛ばすために、桃花源がもてなす『家常福膳』で気分も高揚させてみませんか。梅雨の晴れ間のお出かけや暑気払いにぜひお勧めです。

【家常福膳】商品概要

■期間：2024年6月1日(土)～7月31日(水)

※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

◇露笋明蝦

／大海老とアスパラガスの塩味炒め

◇宮保牛排

／和牛ロースの唐辛子炒め

◇蛋糕魚翅

／フカヒレの辛子煮込み 茶碗蒸し仕立て

◇鴛鴦点心

／点心2種(焼売・翡翠餃子)

◇魚香鮮魚

／甘鯛のウロコ揚げ 香り辛子ソース

◇椒魚炒飯

／ちりめん山椒のチャーハン

◇椰子芒果

／ライチ入り

マンゴー風味のココナッツミルク



□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