

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 2024-09

特別な日に、特別な空間で。お父さん、いつもありがとう。『父の日フェア』

／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6月1日(土)より6月16日(日)までの期間、父の日を彩る「父の日フェア」を開催いたします。

日頃の感謝の気持ちを伝える大切な日に、お父様に特別なひとときをお過ごしいただけるよう、心づくしの料理と温かいおもてなしをご用意いたしました。経験豊富な料理人が腕を振るい、厳選した食材を使用したこだわりの料理をご提供いたします。大切なご家族とかけがえのないひとときをお過ごしください。

【西洋料理コース】 エスポワール～希望・期待～

- ・ 季節の食材をふんだんに取り入れたコース料理
- ・ ワインやお酒との相性が良い食材を厳選
- ・ アミューズ、オードブル、ポタージュ、肉料理、デザート の 5 品構成

【メニュー内容】

トウモロコシのパバロア あそび豚のエクレア



鮮やかな黄色が目を惹くトウモロコシのパバロアは、口に運んだ瞬間、トウモロコシの自然な甘みと滑らかな舌触りが口いっぱいに広がり、まるでスイーツのようなオードブルです。冷たい口当たりはこれからの季節にもぴったり。チョコレートをかけたエクレアの中には、あそび豚のペーストを挟み、チョコレートのビターな味わいとエクレアのしっとり感が一体となりナッツの香ばしさがプラスされまさに絶品です。

燻製にしたサーモンのテリーヌ タブナードとバジルのソース



サーモンのピンクと野菜のグリーンが美しいコントラストのテリーヌ。キャベツで包まれた内側には、食感のよい具材が緻密に敷き詰められ、断面は美しい絵画のように輝きを放ちます。ナスの甘み、インゲンのシャキシャキ感など異なる食感が、スモーキーなサーモンと重なり合い、まさに極上の味わいです。オリーブの実やアンチョビ、ニンニクをペーストにしたタブナードの香りが、南仏プロヴァンスを感じさせます。お好みでテリーヌに添えてお召し上がりください。

アサリとジャガイモのポタージュ ホタテ貝添え



潮風を思わせるように爽やかな風味のアサリ、そしてジャガイモの優しい甘みが溶け込んだ温製ポタージュ。真ん中には表面をこんがり焼き、中はふっくらとしたホタテ貝を浮かべ、香ばしい味わいと歯ごたえが楽しめます。

国産牛フィレ肉のグリユ キノコのソース



国産牛の肉質は、柔らかくとろけるような食感。キノコ類が、ソースに深みと複雑さをもたらし、木の子の香り高い風味を加えます。噛むほどに肉らしさが増すフィレ肉との組み合わせは格別です。

カヌレ



外側はこんがり焼けた外側は、ほろ苦さが残ります。生地にはラム酒が練り込まれていて、上品で香り高いフランス産ネグリタラムを使用しています。奥深い味わいと豊かな香りが口いっぱい広がる大人のスイーツです。

食事を通して、家族や大切な方との会話も弾む、特別なひとときをお過ごしください。

【日本料理】父の日 幸福御膳

- ・お酒の肴にもなるような小皿料理
- ・鮎料理や茶そば、天井など豪華でボリューム満点
- ・和の風情溢れる御膳スタイル

【メニュー詳細】

現代の名工脇宮料理長監修によって調理し、美しく並べた料理は全部で13種類。肉・魚・野菜とバランスの取れた組み合わせで身体にも優しい御膳です。



硯箱（小皿5種、刺身）

硯箱に入った5種類の肴と新鮮なお刺身。お酒の大好きなお父さんにも嬉しい内容です。硯箱の中には塩辛や鶏肉料理、魚料理などの手の込んだ料理が並びます。鮎のハムは繊維を壊さないように優しく扱い、塩漬けにして寝かせ柔らかくしっとりとした食感に。旨みが凝縮し上品な味が広がります。



鮎の焼浸し

焼いたあとに煮ふくめ、箸で切れるほど骨までホロホロと崩れる柔らかさで、鮎本来の味を活かした上品で繊細な味わい。内臓（はらわた）のほろ苦さがクセになり、お酒もすすみます。

野菜の湯葉餡かけ

季節野菜それぞれの持ち味を生かした鮮やかな色合いで器に盛りつけました。湯葉のつるつとした口当たりと、とろつとした餡かけが優しい味わいで箸休めにもぴったりです。



天井

サクサク衣の天ぷらに少し甘めのおつゆが
かかりボリュームも満点。

吸物

温かいお吸い物は、濁りがなく澄みわたり、
もっちりとした食感の胡麻豆腐、木の芽が香りのよく
広がり心も温まる美味しさです。



茶そば

香り豊かな茶そばはのど越しも抜群です。

茶碗蒸し

温かい茶碗蒸しはほっと心がなごみます。
味も見た目もボリュームも大満足の内容です。



デザート

柚子の香りで清涼感を味わえるシャーベ
ットです。食後のお口直しに最適です。

家族への想いを、特別な日に特別な形で。格別な贈りものとして是非お役立てください。

■父の日フェア

期間：2024年6月1日(土)～6月16日(日)

【父の日フェア】商品概要

■内容・詳細

◆特別コース エスポワール～希望・期待～

お一人様 6,000円 (サービス料・消費税込)

- ・ トウモロコシのババロア
あそび豚のエクレア
- ・ 燻製にしたサーモンのテリーヌ
タブナードとバジルのソース
- ・ アサリとジャガイモのポターージュ
ホタテ貝添え
- ・ 国産牛フィレ肉のグリエ
キノコのソース
- ・ カスレ
- ・ パン
- ・ コーヒー



特別コース エスポワール～希望・期待～

[提供時間]

11:30-15:00 (コース料理ラストオーダー13:30)

17:00-21:00 (コース料理ラストオーダー19:30)

◆父の日 幸福御膳 (日本料理)

お一人様 4,500円 (サービス料・消費税込)

- ・ 硯箱 (小皿5種、刺身)
- ・ 吸物
- ・ 煮物 (季節野菜の湯葉餡かけ)
- ・ 替皿 (鮎の焼浸し)
- ・ 冷鉢 (茶そば)
- ・ 蒸物 (茶碗蒸し)
- ・ 飯物 (天丼)
- ・ デザート (柚子シャーベット)



父の日 幸福御膳

[提供時間]

平日 / 11:30-14:30

土日祝 / 11:30-14:30・17:00-20:30

□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）

□営業時間

〈洋食〉 7:00～10:00／11:30～21:00

〈和食〉 平日 7:00～10:00／11:30～15:00

 土日祝 7:00～10:00／11:30～15:00／17:00～21:00

※諸事情により変更になる場合もございます。

※営業時間を一時変更しております。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。

※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。ご了承ください。

※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い、本格的な日本料理からカジュアルな西洋料理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できますので、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