

# 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 2024-12

華麗なる饗宴、ご堪能あれ。「烤鴨膳(カオヤゼン)」

／ 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：奥地大祐）では、2024年8月1日(木)より9月30日(月)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、宮廷料理として名高い『北京ダック』をメインとしたコース料理「烤鴨膳(カオヤゼン)」を提供いたします。

### 〈前菜彩々〉

どれから食べようか迷ってしまう、バラエティ豊かな彩り前菜。冷たいガラスの器に入った「冷製茶碗蒸し」。つるんと滑らかな茶碗蒸しとコリコリのクラゲを胡麻ソースがまとめます。色鮮やかな「トウモロコシのクミン炒め」、アヒルの卵の塩漬けで和えた「マカダミアナッツの塩蛋漬け」。砂糖醤油を煮詰めて辣油をピリッと効かせた「鶏手羽先とナツメの甘辛煮」。ナツメは強壯作用もあるとされ、夏バテにもピッタリな食材です。芳醇な「鴨の燻製とクリームチーズの燻製」、クリーミーな「南瓜のムース」。「タコと茄子の生姜ソースかけ」は口の中をサッパリと整えます。



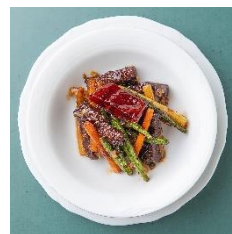
### 〈二種海鮮の葱山椒ソースかけ〉

素早くボイルして、素材そのものの旨さを活かした アオリイカ・生ホタテ・生きくらげ。薄くスライスした新鮮な野菜で彩りを添えました。そして醤油ベースに葱・花椒・生姜を絶妙にブレンドした特製“椒麻ソース”。細かく刻んだ葱と生姜はシャキシャキとした食感で爽やかな香り、そこにミルした花椒の鮮烈な香りを加えました。



### 〈和牛ロースのピリ辛香料炒め〉

香ばしくカラカラに炒めた牛肉と山椒が効いたスパイス絡み合う四川料理の逸品。外はカリッと中はジューシー、噛めば噛むほど肉の旨味を堪能できます。



### 〈北京ダック〉

『北京烤鴨(北京ダック)』は、中国料理の至宝ともいわれ、数百年にわたる歴史を持ち、時を超えて受け継がれています。その美味しさと独自の調理法は世界中で絶賛されており、最も特徴的な要素である「皮」は薄くパリッと焼き上げられ、口に運んだ瞬間に広がる香ばしさと食感は、贅沢な食体験をもたらし、お客様の舌をうならせるはずです。

桃花源にて受け継がれている『北京ダック』は、皮の表面に熱々の油を丁寧に何度もかけてパリッとした状態に仕上げ、ベストコンディションで提供できるよう素早く薄くカービング(切り分け)し、お客様のもとへお届けいたします。



そして味の決め手となるのが桃花源自家製『甜面醬(テンメンジャン)』。八丁味噌をベースに独自のブレンドで調合し弱火でじっくり煮詰め、艶やかな黒褐色に仕上げます。豊かな香り、甘みとコクと旨味が凝縮された特製の調味料です。

パリパリの皮・甜面醬・細切りのキュウリと白髪ネギを食感のアクセントに加え、蒸籠で蒸した『包餅(ボウピン)』と呼ばれる中華クレープに包んで、味と食感のハーモニーを楽しみながらお召し上がりいただきます。



#### 〈フカ胸ヒレの醤油煮込み〉

フカヒレの中でも肉厚で上質な胸ヒレは、プルンと繊細な食感が特徴。桃花源特製の醤油ソースで煮込んだ贅沢な味わいです。



#### 〈大海老の二種料理〉

プリプリとした大海老を、二種類のソースで味わえる欲張りな一皿。「チリソース」と「マヨネーズ和え」甲乙つけがたい人気の組み合わせです。



#### 〈熊本県産茄子入り本格四川マーボードウフ〉

今が旬な熊本県産の茄子を素揚げし、桃花源の代表的料理「本格四川マーボードウフ」に加えました。トロツとジューシーな茄子とマーボードウフの相性は絶品です。



#### 〈古典式アンニンドウフ もち麦入り〉

濃厚で滑らかな口当たりが人気の「古典式アンニンドウフ」と「もち麦」のコラボレーション。

食物繊維が豊富で、糖質の吸収を緩やかにする働きがある「もち麦」は血糖値の安定を促し、健康を保つ効果が期待されます。美味しいだけでなく、身体にも嬉しいデザートをご用意しました。



宮廷料理として名高い北京ダックと、四川の代表的な料理やフカヒレ料理の饗宴。奥深く多彩な味わい、辛味の中にある コクと旨味をご堪能下さい。



## 【烤鴨膳(カオヤゼン)】商品概要

■期間：2024年8月1日(木)～9月30日(月)

※前日までの要予約

■料金：お一人様 10,000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
- ◇椒麻双鮮  
二種海鮮の葱山椒ソースかけ
- ◇干煸和牛  
和牛ロースのピリ辛香料炒め
- ◇北京烤鴨  
北京ダック
- ◇紅焼鮪翅  
フカ胸ヒレの醤油煮込み
- ◇鴛鴦大蝦  
大海老の二種料理
- ◇陳麻婆豆腐  
熊本県産茄子入り  
本格四川マーボー豆腐
- ◇正宗杏仁  
古典式アンニンドウフ  
もち麦入り



□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がございます。

※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。

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：奥地 大祐（おくじ だいすけ）

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/](https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle_official/)

ブライダル Instagram：[https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle\\_official/](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