

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 2024-13

この贅沢は、あなただけのご褒美。「秋のアフタヌーンティー」

／ 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：奥地大祐）では、2024年9月1日(日)より10月27日(日)までの期間、1階 ダイニングキッチン九曜杏（くようあん）にて「秋のアフタヌーンティー」を提供いたします。

「この贅沢は、あなただけのご褒美。」をテーマとし、パティシエが厳選した食材をふんだんに使用し、五感で深まる秋を感じられる至福のひとときをご提供いたします。

スイーツには、熊本県産和栗の芳醇な香りが口いっぱいに広がり幸福感に包まれるモンブラン、ほろ苦さと濃厚な八女抹茶の風味がとろけるテリーヌなど、見た目も華やかに並びます。セイボリーには、生ハムをのせたキッシュや、軽食にもなるサンドイッチ、トリュフの香りが食欲を誘うポテトなど、バラエティ豊かな品揃えをご用意いたしました。

今シーズンより、アフタヌーンティーに新たな魅力をプラスする「ミモザフリーフロープラン」が登場いたします。太陽の光を思わせるような黄色のカクテル”ミモザ”とこだわりのスイーツ&セイボリーとのマリージュは、午後のひとときをさらに華やかに彩ります。日頃のご褒美に、大切な方との会話も弾む優雅なティータイムを心ゆくまでお楽しみください。

◇スイーツ



熊本県産和栗のモンブラン

熊本県産の和栗を贅沢に使用したモンブラン。濃厚なマロンペーストとふわふわの生クリーム、カスタードとメレンゲの組み合わせが、口の中でとろけるような食感を生み出します。



紅茶のチョコレートムース フランボワーズソース

アールグレイの香りが上品なチョコレートムースに酸味の効いたフランボワーズソースがアクセント。



八女抹茶のテリーヌ

八女抹茶のほろ苦さと甘みのバランスが絶妙。抹茶本来の風味を存分に味わえる濃厚なテリーヌです。



アップルパイ

バターの香り漂う生地とキャラメリゼしたりんごが、上品な甘さとパイ生地と重なり、どこか懐かしい味。熊本ホテルキャッスルで長年愛されているアップルパイです。

チョコチップスコーン

ザクザク食感のスコーンの中には、たっぷりのチョコチップを練り込み、中はしっとり。スコーンの豊かな風味と香り高い紅茶のマリアージュは格別です。



栗の香りのブランマンジェとブドウのジュレ 巨峰とイチジク添え

乳製品と相性の良いぶどう。旬の巨峰と、あとから追いかけてくる栗香るブランマンジェが、イチジクや巨峰と組み合わせり絶妙な風味を引き出します。秋の訪れを感じさせる一品です。



シャインマスカットのタルト

煌めく宝石のように輝くシャインマスカット。甘くてジューシーなシャインマスカットとサクサクのタルト生地、カスタードとのハーモニーをお愉しみいただけます。口にした瞬間、幸せが溢れ出します。

◇セイボリー



生ハムとほうれん草のキッシュ

一口サイズのキッシュにのせた生ハムの塩気が、スイーツの甘みをより引き立てます。



4種豆のフムス 十六穀米クラッカー

ひよこ豆、レンズ豆など、4種類の豆を使用したフムスを、十六穀米のクラッカーにのせて。クラッカーの香ばしさとほのかに香るスパイスが後を引く美味しさです。



トマト飴

トマトの甘みが凝縮されたトマト飴。

口に運ぶと、爽やかさが広がりトマトがプチッと弾けます。

ローズマリーの香りとともにお楽しみください。



卵とサーモン／ポテトのサンドイッチ

ふわふわの卵とスモークサーモンの全粒粉パンを使ったサンドイッチ。

ポテトサラダには紫キャベツのマリネを合わせ、食べやすい一口サイズのサンドイッチにしました。



トリュフポテト

トリュフの香りが食欲を誘うアツアツの

トリュフポテト。

外はカリッと、中はホクホクの食感が楽しめます。

【秋のアフタヌーンティー】商品概要

■日時：

2024年9月1日(日)～10月27日(日) 14:00-17:00 (最終入店 15:30)

※前日 14:00 までの要予約

■メニュー内容

◇スイーツ (7種)

- ・熊本県産和栗のモンブラン
- ・紅茶のチョコレートムース
フランボワーズソース
- ・八女抹茶のテリーヌ
- ・アップルパイ
- ・チョコチップスコーン
- ・栗の香りのブランマンジェと
ブドウのジュレ 巨峰とイチジク添え
- ・シャインマスカットのタルト

◇セイボリー (5種)

- ・生ハムとほうれん草のキッシュ
- ・4種豆のフムス 十六穀米クラッカー
- ・トマト飴
- ・卵とサーモン/ポテトのサンドイッチ
- ・トリュフポテト



■料金

◇アフタヌーンティーセット お一人様 3,800円

スイーツ7種・セイボリー5種・ドリンク (90分)

(お飲み物はセルフスタイルでお楽しみいただきます)

ドリンク：紅茶・コーヒー・カフェラテ・ココア・ソフトドリンク、各種ご用意

◇ミモザフリーフロープラン お一人様 6,000円

スイーツ7種・セイボリー5種・ドリンク・ミモザフリーフロー付き (90分)

◇シャンパーニュフリーフロープラン お一人様 12,000円

スイーツ7種・セイボリー5種・ドリンク・シャンパーニュフリーフロー付き (120分)

※写真は2名様分のイメージです。

※料金は消費税・サービス料を含んでおります。

※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。

□取扱店舗

ダイニングキッチン九曜杏

096-326-3376

□営業時間

・日本料理

[平日]

7:00～10:00

11:30～15:00 (L.O.14:30)

[土曜・日曜・祝日]

7:00～10:00

11:30～15:00 (L.O.14:30)

17:00～21:00 (L.O.20:30) ※土日祝のみ夜の営業をいたします。

・西洋料理

7:00～10:00

11:30～21:00 (ランチ L.O.14:30 / デイナー L.O.20:30)

※諸事情により変更になる場合がございます。

■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。

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/

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