

2018 初夏号

vol.44

May - June

ホテルハマツ グルメ・イベントのご案内

# 花かつみ

HANAKATSUMI

トレールの人気イベント  
スイーツバイキングで味わえる  
「クープフロマージュ」

撮影©西坂直樹

# 「胡蝶花」

メニュー一新の魅力



伊勢海老の旨みを引き出した一皿。  
他にXO醬、チリソース、豆豉炒めもオーダーできる。  
「伊勢海老のねぎ生姜炒め」一尾 9,000円



ホテルならではの贅沢な組み合わせ。  
「蟹の卵とタラバガニのフカヒレスープ」  
一人前 1,850円

## 彩り贅沢



鮮やかな彩りが目にも楽しい。  
「本日のおまかせオードブル盛り合わせ」  
一人前 1,950円



エゾアワビを真空調理。  
奥までしみこんだ旨みと  
歯ごたえも楽しめる。  
「エゾアワビの冷製」  
4,300円



「麺紀行 冷麺編」より  
「胡蝶花特選冷し中華」  
1,780円



例年大好評の「麺紀行 冷麺編」。  
新メニューも登場。

### 8F

中国レストラン  
SHA GA  
**胡蝶花**  
シャガ

中国レストラン 胡蝶花(シャガ)  
TEL.024-935-1171  
◎11:30~14:30(L.O.14:00)  
17:30~21:30(L.O.21:00)

### Information

- **新グランドメニュー**  
5月1日(火)から
- **麺紀行 冷麺編**  
5月15日(火)から
- **パーティープラン**  
6月1日(金)~8月31日(金)
- **G・Wスペシャルバイキング**  
ランチ・ディナー

※表示価格は、いずれもサービス料・消費税を含みます。

# 初夏の香り



パスタコースより  
モチモチの自家製ニョッキを  
貝と旬野菜の旨みで味わう。  
「風味豊かな貝類と  
ドライトマトのニョッキ」



「自家製プリン  
ピスタチオのアイスと  
フルーツを添えて」



「新たまねぎと  
グリーンピースの2色スープ」



上品な白身の味わい。  
「スズキのボワレ  
カレー風味のアメリカンソース」



初夏のディナーコース  
5,500円  
◇ ハーフコース  
3,800円もございます。



初夏らしい涼しげな一皿。  
「穴子の炙り焼き 温野菜添え」



不思議とさっぱり味わえる、  
ハンガリー伝統の味。  
「牛肉のハンガリー風煮込み  
パプリカ風味」

## Information

◆ **ディナー&パスタコース**  
5月7日<月>-6月30日<土>

◆ **キャラメル&フロマージュ  
スイーツバイキング**  
5月26日<土>・27日<日>

◆ **G・Wランチバイキング**  
4月28日<土>-5月6日<日>

◆ **G・Wファミリーディナー  
バイキング**  
4月28日<土>・29日<日・祝>  
5月3日<木・祝>-5日<土・祝>

今回のスイーツバイキング、  
テーマは「キャラメル&フロマージュ」。  
定番から、なかなか  
お目にかかれないメニューまで  
幅広いラインナップ。



1F

Trail

COFFEE HOUSE

トレール

コーヒーハウストレール  
TEL.024-935-1121  
◎7:00~21:30(L.O.21:00)

1F

和食堂

# 松林

ショウリン

和食堂 松林  
TEL.024-935-1136  
◎11:30～14:30(L.O.14:00)  
17:30～21:30(L.O.21:00)

## 技とおもてなし



お料理を引き立てる「日本酒」も  
各種ご用意しております。  
夜のおすすめ、晩酌セットも人気。



人気の寿司テーブルバイキング  
多彩なネタが楽しめる。

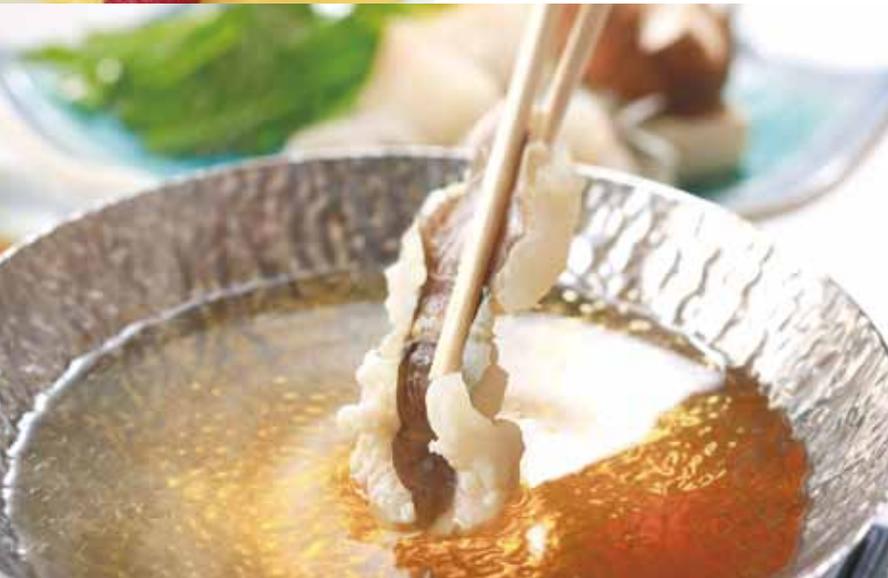


「初夏の京だより」の一品  
「福子の木の芽みそ焼き」

初夏の訪れを知らせる鱧。  
シンプルに、そして最大限に素材の味を引き出す。  
「つばき会席～初夏の京だより～」4,320円



グランドメニューでも  
握りや、人気のちらし寿司が味わえる。



### Information

- 初夏の京だより会席  
6月1日<金>から
- 臯月・水無月のお会席
- G・W寿司  
テーブルバイキング  
4月28日<土>～5月6日<日>

※表示価格は、いずれもサービス料・消費税を含みます。



バーテンダー 増子貴明が  
お客様のための一杯に心を込める。

初夏の一夜に  
華を添える  
カクテル



左からウイスキーベースの「ミントジュレップ」、  
夏の定番「モヒート」、そしてオランダのジン  
「ボルス ジェネヴァ」を使った「ジンフィズ」。

9F

Information

■ シーズンカクテル

5月1日(火)~6月30日(土)

■ 女子会プラン

6月よりフードメニューを変更

Bar & Lounge  
**Oct.1**

オクトワン

バー&ラウンジOct.1(オクトワン)  
TEL.024-935-1181  
◎19:00~24:00(L.O.23:30)



お客様の特別な一夜のために  
鉄板に向かう遠藤佑記

鉄板の上の  
エンターテインメント

9F

ステーキハウス



ステーキハウス ハマ  
TEL.024-935-1182  
◎11:30~14:30(L.O.14:00)  
17:30~21:30(L.O.21:00)

Information

■ 初夏の満喫プラン

5月10日(木)~6月30日(土)

■ 夏のコースメニュー

6月1日(金)~8月31日(金)

厳選されたA5クラスの和牛を  
伝統の技で味わう。





郡山の「応接室」ホテルハマツで

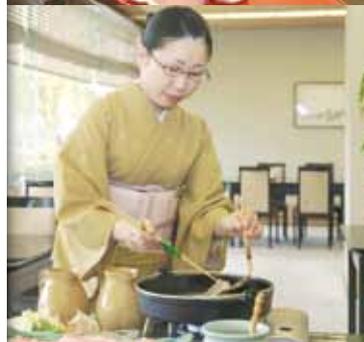
# にぎやかに 食卓を囲む

日本料理 | 中国料理 | 西洋料理

大切なひとときを  
多彩な料理と個性豊かな個室で  
お寛ぎください。

冠婚葬祭

ご会食



# お客様の

# 口には出さない

# ご希望も叶えたい



Welcome to Hotel Hamatsu

フロント

安田 志織

Shiori Yasuda



ホテルハマツのフロントを担当する安田志織は、須賀川市出身、入社5年目を迎える。高校卒業後、英語の専門学校に通い、その後大学の英語学部に入社した彼女。就職活動では英語を活かせる職場を探していたという。入社後の決め手を聞くと「ここがいいんじゃないか?と父が勧めてくれたんです。」と話す。

最初は宴会の担当だったが、ほどなくしてフロント業務に異動。お客様の宿泊予約・部屋割りからチェックイン・チェックアウトの対応まで、常にホテルの「顔」としてお客様向き合う仕事だ。

「郡山の応接室」であるホテルハマツにふさわしいサービスを心がけています。接しやすい笑顔、姿勢、態度、正しい言葉遣い。でも、言葉遣いがきつちりしすぎてしまうとお客様が少し距離を感じてしまわれるので、時には自然な言葉遣いで対応することもあります。何よりお客様が気持ちよく過ごせることが第一です。」

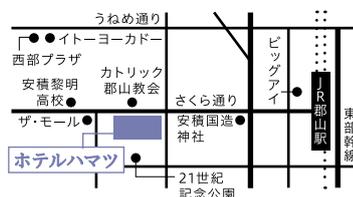
お客様の様子にもしっかりと気を配り、目線の動きや話す言葉の端などからお客様の要望をくみとる。「例えば、何気なく桜のパンフレットを見ているお客様がいたら、近くの桜の名所を教えて差し上げるなど、お客様が口に出さないようなご希望も叶えたいと思っています。」

そんな彼女だからこそ、「仕事で辛い時は?」と尋ねると、真っ先に「お客様のご要望に応えられなかった時」と答える。

ホテルハマツでは、福島空港のベトナムや台湾のチャーター便や、海外の旅行会社などに対しても、誘客に向けて積極的に働きかけている。彼女の強みである英語を活かせる機会は、今後さらに増えてくる。海外のお客様に対してもきっと、彼女は普段どおりに向き合うことだろう。

「海外のお客様にも、ホテルハマツの魅力をちゃんと伝えたいと思います。素敵なレストランやバーもあるので、食事やお酒の楽しみ方もご提案していきたいですね。」

ホテルハマツは、福島県、郡山市の交流拡大を目指し、福島空港などを活用した海外からの誘客にも取り組んでいます。



ホテルハマツ

Hotel Hamatsu  
KORIYAMA

0120-802-418

地下駐車場完備

〒963-8578 福島県郡山市虎丸町3番18号 TEL.024-935-1111(代)  
http://www.hotel-hamatsu.co.jp



LINE@ 「友だち追加」募集中

ID: @ysh9162xか「ホテルハマツ」で検索ください

— 企業を育て地域を伸ばす —  
郡山商工会議所事業に協力しています。



紙へリサイクル可  
この印刷物は、適切に育まれた森から生まれたFSC®認証紙と、環境にやさしい植物油インキを使用しています。