

ホテルハマツ グルメ・イベントのご案内

2018 夏号

vol.45

July - August

花 かつみ

HANAKATSUMI



真夏の夜も
Oct.1の冷たいジンフィズで
涼やかに

撮影◎西坂直樹

真夏に 味わう トレールの カレー



毎年大人気のカレーフェア。今年の3色のカレーをランチ、ディナー共にお楽しみください。
辛みとまろやかさが絶妙の赤「パルミジャーノレッジャーノのリゾット レッドカレー添え」 1,750円
ランチでも好評のメンチカツにスパイシーなカレーを合わせた黄「トレール特製メンチカツカレー」 1,980円
旬の野菜の美味しさを味わう、畑をイメージした緑「“HATAKE”グリーンカレー」 1,780円
※上記はディナータイムセット価格(サラダ・デザート付)。



ディナーコースから夏らしい、彩りも鮮やかな一皿。
「甘鯛のウロコ焼き 赤ピーマンソース」
アラカルトのオーダーも可。一人前 1,550円



ディナーコース、パスタコースも夏の美味しさを追求。パスタコースには意欲作
「イタリア風カレーつけ麺 野菜のフリット添え」も登場。

Information

サマーナイトバイキング with ハワイアンフラ

7月20日<金>-22日<日>
8月11日<土・祝>-13日<月>

真夏のホテルカレーフェア

夏のディナー&パスタコース

7月1日<日>-8月31日<金>

お盆ランチバイキング

8月11日<土・祝>-15日<水>

トロピカルフルーツ スイーツバイキング

7月14日<土>・15日<日>

サマースイーツバイキング

8月18日<土>・19日<日>

夏の
醍醐味

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)

※表示価格は、いずれもサービス料・消費税を含みます。



味わいで彩る
夏らしさ



夏の魚、鰯。湯引きした後、醤油でさっと焼いた鰯にガリと大葉、ゴマを合わせたシャリ。醤油を付けずにそのまま味わいたい「鰯寿司」。



蒸してから焼くことで柔らかく仕上がった鴨肉は絶品。「夏鴨ロース焼き 焼いちじく田楽」



旬の素材を極上の技で仕上げた逸品ぞろいの会席。夏らしさの演出も楽しめる。「夏の京だより会席」一人前 4,320円



暑さを克服する松林のスタミナメニュー。「ステーキ重」(前日まで要ご予約)2,400円「生姜焼き膳」1,850円

1F

和食堂

松林

ショウリン

Information

夏の京だより会席

7月31日(火)まで

文月・葉月のお会席

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)

8F

中国レストラン

SHAGA
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)

辛い、旨い
夏こそ熱く



あまり知られていないが、
実は四川料理。
味噌を使わない本場の味は
他ではなかなか味わえない。
「本場四川の回鍋肉」1,850円

Information

■ 麵紀行 冷麵編

■ 夏の旨辛メニュー

7月1日(日)～8月31日(金)

■ 夏のランチコース

■ パーティープラン

8月31日(金)まで

山椒とハバネロの辛さでしびれる旨さ。
「蒸し茄子のニンニク山椒ソース」
1,400円



適度な辛味と香ばしさが後をひく
「ソフトシェルのチリ炒め」一杯950円



福島県産素材を使い、四川のエッセンスを取り入れた
現代風の四川料理を味わう。
「夏のランチコース」一人前3,500円

辛味、旨味、酸味…
複雑なのにバランスのとれた
味わい。四川のファストフード。
「重慶辣油そば」1,350円



旬の魚を、20種類の素材でつくった
オリジナル辣油ソースと豆腐で味わう
「熟成魚と豆腐の辣油ソース」1,750円

※表示価格は、いずれもサービス料・消費税を含みます。



福島の地ビールと
フローズンカクテルで
夏の夜に涼む

涼感たっぷりのフローズンカクテル。
夏を乗り切る大人の楽しみ。

9F

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)

Information

■ フルーツフローズンカクテル
7月1日(日)～8月31日(金)

■ 女子会プラン
8月よりフードメニューを変更



最上階で楽しむ
極上の夏のひととき



A5クラス和牛のフィレステーキ。
料理人の熟練の技で美しく焼き上げられる。

9F

ステーキハウス



ハマ

Information

■ サマープラン
7月31日(火)まで

■ 夏のコースメニュー
8月31日(金)まで

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)



ホテルハマツ最上階で
郡山の夜景を楽しみながら。

Trail
COFFEE HOUSE
コーヒーハウス トレール

サマーナイトバイキング
with **ハワイアンフラ**

2018.7.20[金] - 22[日]・
8.11[土・祝] - 13[月]

18:30~20:30
ショータイム 19:00/19:45の2ステージ

大人(中学生以上).....	4,800円
小学生.....	3,000円
3歳以上の未就学児.....	1,000円
3歳未満.....	無料

ソフトドリンク付

フリードリンク
90分 1,800円 / 120分 2,400円

ご予約・お問い合わせ
TEL.024-935-1121

フラダンス、
感動のステージ。

3F
平安の間

おいしい“ふくしま”!!

HOTEL HAMATSU
サマーブッフェ
with フラダンス

2018.8.1[水] - 7[火]

18:30~21:00
ラストオーダー 20:30

予約・前売チケット制

大人(中学生以上).....	5,500円
小学生.....	2,500円
3歳以上の未就学児.....	1,000円
3歳未満.....	無料

フリードリンク付

チケットのご購入・お問い合わせ
TEL.024-935-1122



出演
カマレイひろえ
レイモミ小野フラスクール

※表示価格は、いずれもサービス料・消費税を含みます。



HOTEL HAMATSU

大地真央
ディナーショー

Muse

Muse = 大地真央が織りなす夢の一夜をどうぞお楽しみください。

2018.
9/24 振替休日 (Mon)

受付 / 17:00 食事 / 17:45
ショー / 19:15

構成・演出 原田 諒 (宝塚歌劇団)

会場 / ホテルHAMATSU 3階 平安の間 料金 / 全席指定 **32,000円**
[フランス料理・お飲み物・サービス料・消費税込み]

予約受付中

チケットのご購入・お問い合わせ
宴会婚礼課 TEL.024-935-1122

ホテルHAMATSUホームページからも申し込みいただけます
<http://www.hotel-hamatsu.co.jp/>

チケットご購入の方に、ご優待宿泊プランがございます

スペシャルゲスト
大野 拓朗 *Takuro Ohno*

1988年11月14日生まれ。東京都出身
近作では、連続テレビ小説「わろてんか」の芸人キース役が話題に。主な出演作に、映画は、「猫忍」(主演)「サバイバルファミリー」「高台家の人々」「セーラー服と機関銃-卒業-」、TVは、連続テレビ小説「とと姉ちゃん」、ミュージカルは、「ロミオ&ジュリエット」(主演)などがある。待機作に、映画「Bの戦場」など多数控える。



後援 **KFB 福島放送**

一つ一つ

丁寧な仕事を

積み上げていく

Welcome to
Hotel Hamatsu



コーヒーハウス
トレール
六角 吉孝
Yoshitaka Rokkaku



ベーカー
蒲生 菜々美
Nanami Gamou

高校生の時、トレールでアルバイトしていたという蒲生菜々美は、調理の専門学校を経て、ホテルハマツへ入社した。4年目の彼女が今所属しているベーカーでは、ホテルハマツで提供されるパンやケーキなどを作っている。休日に美味しいカフェやケーキ屋を探すのが趣味だという彼女にぴったりの職場だ。

「ベーカーでは、特注の大きなケーキを作ることもあります。シェフが作る、ケーキを飾る美しい飴やチョコレート細工の間近で見ただけでも、とても勉強になります。小さなお店では難しいようなお客様の注文にも幅広く対応できること、そしてそういった仕事を経験できるのも、ホテルのベーカーで働いているからこそだと思います。」

トレールのキッチンで働く2年目の六角吉孝。本格的な洋食の調理場で働くことを希望していた彼は、高校卒業後すぐにホテルハマツに入社。現在はトレールで主にサラダや、様々な料理の盛り付けなどを担当する。「シェフや先輩方によく言われるのは『まずは自

分で考える』こと、『自分のセンスではなく、お客様の視点で考える』ことです。何でもやる前に聞くのではなく、一度自分で考えてやってみてから、意見をもらって直すようにしています。そうやって見てもらう内に身につけた魚料理の盛り付けには自信があります。不注意などで失敗した時は厳しく注意されますが、普段は先輩方が優しくいろいろと教えてくれます。」

そうして二人に話を聞く中で、共通して先輩方から常に言われていることがあった。それは「細かいところまで丁寧に仕事をする」こと。

難しい仕事でも簡単な仕事でも、仕上げまで丁寧に言うことはもちろん、メニューそのものだけではなく、それを載せるお皿や装飾まで丁寧に目を配ること。基本的なことだが、その積み重ねがホテルハマツの「おもてなし」を形作ってきた。

こうして新しい世代へと、郡山の「応接室」としてのおもてなしは、着実に受け継がれていく。

上質な
福島県産食材と
料理で
おもてなし



ふくしまからはじめよう。

Future From Fukushima.

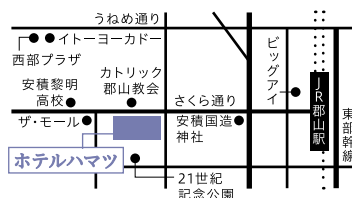
ホテルハマツ

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。