

2018 - 2019 冬号

vol.46

2018 December
- 2019 February

ホテルハマツ グルメ・イベントのご案内

花 かつみ

HANAKATSUMI



オランダの新年を迎える
年越しの伝統菓子「アップルフラップ」。
今後もホテルハマツは、郡山市とともに、
国際交流を進めていきます。

撮影◎西坂直樹

協力◎本家犬黒屋(「高柴デコ屋敷」郡山市西田町)



中国レストラン 胡蝶花(シャガ)
神経め熟成鯉の「しゃぶしゃぶ」2,600円
「広東風刺身サラダ」1,680円

神経めした活きのいい鯉。
薬膳しゃぶしゃぶや
四川風のたれと味わう刺身に堪能。



脂が軽く、肉質も柔らかい
「うつくしまエゴマ豚」を
カツサンドに。
この季節はテイクアウトも。



COFFEE HOUSE Trail (トレール)
「エゴマ豚のカツサンド」1,450円



和食堂 松林 (ショウリン)
「朝の和定食」1,900円

1日のはじめに嬉しい、炊きたての郡山市産ブランド米「あさか舞コシヒカリ」の香り。



COFFEE HOUSE Trail (トレール)
「グリーンカレー」1,450円

ルーから丁寧に、じっくり時間と手間をかけてつくった一皿。
ビーフと香ばしい揚げ野菜を添えて。

お過ごしいた
だく全ての時間
にご満足いただ
けるよう、ホテ
ルハマツでは、
福島県の「食」に
こだわって、皆
様をお待ちして
おります。



バー&ラウンジ Oct.1 (オクトワン)
日本酒から焼酎、ウイスキー、ワインまで。福島の大地と水が育んだ多様なお酒の数々も揃えてお待ちしております。

この福島県にも、美味しい食材や料理
がたくさんあります。良質のきめ細やか
な霜降りをもつ「福島牛」。まろやかな味
わいと柔らかさ、バランスの良い脂肪が
特徴の「エゴマ豚」。また、福島県は日本
酒の金賞受賞銘柄数が日本一多い酒ど
ころでもあります。さらにホテルハマツが
建つ郡山市には、生産量全国一位の「鯉」、
全国的にも評価の高いブランド米「あさ
か舞」。そして、郡山の自然の恵みを集め
た「こおりやまグリーンカレー」など。

これらは全て、ホテルハマツでお召し
上がりいただけます。ホテル内5つのレ
ストラン、バーで、和、洋、中など幅広い
ジャンル、しかもグランドメニューとし
ていつでも、この福島が誇る美味しさを
味わっていただけます。

その土地でしか味わえない食材や料
理に出会うことは、旅行先や出張先での
大きな楽しみの一つです。



左 / 絶妙なバランスの霜降りを、さっぱりと味わうしゃぶしゃぶ。
右 / すきやきは、軽めに火を通し、ミディアムレアで。
とろける食感と肉の甘みを堪能。



和食堂 松林 (ショウリン)
「福島牛のしゃぶしゃぶ」1人前6,300円



和食堂 松林 (ショウリン)
「福島牛のすきやき」1人前6,300円

グランドメニューに勢揃い
福島の「美味しい」の数々

ホテルハマツで
福島を
味わう



鉄板焼ならではの
パフォーマンスも楽しみの一つ。
福島牛の味わいをシンプルに
味わうなら、やはりステーキで。



ふかひれづくしディナーコース
8,500円
金華ハムのスープ、魚介の旨みを
たっぷり吸ったフカヒレを贅沢に使用。
「フカヒレ姿煮あんかけごはん」単品2,500円

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

冬の麵紀行

12月1日(土)～

クリスマスランチバイキング

12月22日(土)～24日(月・振休)

新春スペシャルランチ

1月1日(火・祝)～5日(土)

ふかひれづくしフェア

季節のディナーコース

1月21日(月)～

忘新年会プラン

2月28日(木)まで



「冬の麵紀行」1,480円～
上海ワントン麺、
海鮮とトマトと卵とじつゆそばなど
温かい美味しさが楽しめる。

多彩な旨みで

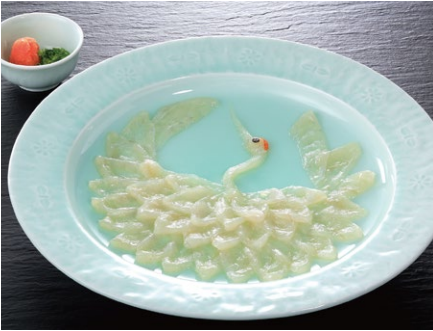
心温まる冬



陸月のお会席より
めでたさを彩る「赤飯湯葉蒸し」(写真奥)と
古来より縁起のいい魚として喜ばれる
郡山市産の鯉を使った「龍子(たつこ) 椀」(写真手前)。

願うは新年の幸
冬を彩る
縁起のお会席

下関産のとらふぐをふく刺し、鯛、白子の焼物などで
味わい尽くす「とらふぐ会席コース」10,000円



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)



パスタコースより
「アリストタ風
スパゲッティ」
ボロネーゼに
クリームソースを
合わせた
珍しい組み合わせ。

ランチでも好評だった一品が前菜で登場。
「魚介と野菜のアヒージョ風」
熱々のオリーブオイルで、身体も温まる。



冬のディナーコース
5,500円
◇ハーフコース 3,800円
全てアラカルトオーダー可。

ミルクのなめらかな泡で
まろやかにまとまった
「森のキノコのスープ カブチーノ風」。

冬に味わう

心地よい温かさ



暖かい店内で楽しむデザート。
「ガトーショコラ
バニラアイス添え」



肉のメイン
「牛舌の赤ワイン煮込み
カチョカパロチーズ添え」
牛舌と、スモークした
カチョカパロチーズが相性抜群。

Information

あったかフェア

12月1日(土)～2月28日(木)

クリスマスケーキ

12月21日(金)～25日(火)

クリスマスディナーバイキング

12月22日(土)～25日(火)

新春ランチバイキング

1月1日(火・祝)～5日(土)

莓フェア

2月1日(金)～4月30日(火)

スイーツディナーバイキング

「莓&チョコレート」

2月23日(土)・24日(日)

季節のディナーコース&

パスタコース

バレンタインチョコレート

「甘鯛のバリバリウロコ焼き
野菜のフリット添え」
魚のメインは、
カリッとしたウロコの食感が絶妙。



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)

Information

- クリスマスカクテル
12月1日(土)～25日(火)
- 女子会プラン
12月より
フードメニューを変更

夜景に映える
冬の
カクテルを

人気の女子会プランは
クリスマスや忘新年会にもぴったり。



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)



クリスマスツリーをイメージした「スノーツリー」(写真左)、
「オクトベリーニ」(写真右)は逢瀬ワイナリーの桃のリキュールがベース。各1,200円

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)

贅沢に味わう
大人の
冬時間

Information

- クリスマスディナー
12月22日(土)～25日(火)
- シーズンメニュー
- 忘新年会プラン
2月28日(木)まで



クリスマスディナー16,200円
ステーキと並ぶメインの一皿
「魚介類のピヤベース」



シーズンメニュー
15,444円
「平目のソテー
アサリのスープ仕立て」
アサリのダシ汁に青のり、
トマトを加えたスープが
旬の平目を彩ります。



鉄板の上で焼ける音、立ち込める香ばしい香り、噛みしめる和牛の旨みと食感、
そして、目の前で繰り広げられる料理人のパフォーマンス。

Buffet★

2018 クリスマスバイキング

人気の
イベントにつき
ご予約が
おすすめ

中国レストラン 胡蝶花(シャガ)

New

クリスマス Lunch バイキング

人気メニュー、点心、デザートが勢ぞろい

期間 12.22 |土| - 24 |月・祝|
11:30 - 14:30 (最終ご入店13:30)

大人	2,800円
小学生	1,800円
3歳以上の未就学児	1,000円
3歳未満	無料

クリスマスディナーコース お一人様 10,000円
17:30 - 21:30 (ラストオーダー21:00)

※表示価格は、サービス料・消費税を含みます。

■ご予約・お問い合わせ
中国レストラン 胡蝶花(シャガ) Tel.024-935-1171

コーヒーハウストレール

クリスマス Dinner バイキング

人気の鉄板焼きステーキをはじめ、スペシャルメニュー約25種類が食べ放題

期間 12.22 |土| - 25 |火| 18:00 - 20:30 (最終ご入店20:00)



大人	4,800円
65歳以上	3,800円
小学生	1,800円
3歳以上の未就学児	800円
3歳未満	無料

※表示価格は、サービス料・消費税を含みます。

ウェルカムドリンクサービス&ソフトドリンクバー付き

小学生以下のお子様には
サンタさんからプレゼントがあります！

■ご予約・お問い合わせ
コーヒーハウス トレール Tel.024-935-1121

Cake★

ホテルハマツ クリスマスケーキ

ご予約
承り中

お引き渡し日 12.22 |土| - 25 |火|

限定150個 生デコレーションケーキ [6号] 4,500円

New 限定60個 ショコラ・パニーユ [6号] 4,200円

限定50個 フローマージュ・ノエル [6号] 4,200円

限定10個 ヘクセンハウス 10,800円

※表示価格は、消費税を含みます。



フローマージュ・ノエル



New ショコラ・パニーユ



ホテルハマツの お正月ロビーイベント

日時 2019.1.1 |火・祝| 11:00 ~

会場 ホテルハマツ 1F ロビー

お気軽にお立ち寄りください！

餅つき 11:00 ~

餅つき体験 つきたての餅をお召し上がりください。

書き初め体験 11:00 ~ 12:00

ふるってご参加ください。※アドバイザーの先生をお呼びしております。

甘酒 振る舞い 11:00 ~ 12:00

限定300杯 ※なくなり次第終了とさせていただきます。

新春フラワーアレンジメント 11:00 ~

限定30個 500円 華やかな時間をお楽しみください。

ご参加
無料

上質なサービスで おもてなしに彩りを

Welcome to
Hotel Hamatsu

ホテルハマツでは現在、約40人のサービススタッフが、5つのレストランとバー、そして宴会場で訪れたお客様をもてなしている。

若いスタッフの活躍も目覚ましく、20代であったとしても、その仕事姿はなかなか堂に入ったものだ。

「ホテルの料理は素材や手法にこだわり、決して安いものではありません。だから、それに見合うだけのサービスをするよう上司や先輩方からは常に言われています。」

今回話を聞いた4人が同じ様に話してくれた。これが、ホテルハマツのサービススタッフの基本として、全員に根付いている考え方なのだ。

上質なサービスを提供するために心がけていることを森田さんに聞くと、次のように返ってきた。

「常にメモを取る様にしています。そこには一度来ていただいたお客様の好みや趣味、その時お話ししたことを書き留めておきます。」

次にそのお客様がいらつした時に、前に話したことをもとに話しかけたり、好みに合いそうなものをおすすめしたり、そのお客様に合わせた接客ができるよう、メモの内容は他のスタッフとも共有している。

「他にも、お客様からお声がけいただく前にサービスを提供すること、お待たせしないサービスをすることも常に指導されています。」(柳沼さん)

「ご飯やコーヒーなどのおかわりの時、膝掛けを持っていく時など、丁度いいタイミングで提供できるように、お客様の様子には常に気を配る。」

「例えばお客様がお薬を出されたら、氷の入っていないお水を提供するなど、こちらもお客様に合わせたサービスを心がけています。」(木目沢さん)

また、お客様の様子をしっかりと見るだけではなく、逆にお客様に見られていることも常に意識する。

「身だしなみや髪型、制服の着こ

コーヒーハウストレーラー
森田 一星
Issel Morita



和食堂 松林
吉田 妃奈子
Hinako Yoshida



コーヒーハウストレーラー
木目沢 瑞枝
Mizue Kimesawa



和食堂 松林
柳沼 詩織
Shiori Yaginuma



小さな心がけから
生まれる
上質なサービスで
おもてなし



2019年1月6日(日)は設備工事のため、全館休業とさせていただきます。

お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解協力の程よろしくお願い申し上げます。

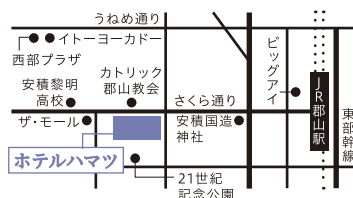
ホテルハマツ



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。