

ホテルHAMATSUBI グルメ・イベントのご案内

2019 春号

vol.47

March- April

花 かつみ

HANAKATSUMI



印象的な甘さの須賀川市産いちご
「あまえんぼう」を使ったトレールの
「ストロベリーパフェ」。
いちごフェアでお待ちしております。

撮影◎西坂直樹



和食堂 松林 (ショウリン)
「あぶくま高原福うなぎ うな重」3,500円

「被災した東北の人々に、安くて美味しいうなぎで、元氣になってほしい」という想いから生まれた田村市産の「あぶくま高原福うなぎ」。1年をかけて大切に育てられる福うなぎは、脂の乗りもよく、ふっくらとしたクセのない柔らかな身。あぶくま高原、高柴山系の清らかな伏流水が産んだ上質なうなぎです。

和洋中、そして美味しいお酒。
ホテルハマツで、春も多彩に
福島の味覚を楽しみませんか。

春

ホテルハマツで 福島を 味わう

須賀川市のバラ園で栽培される貴重なバラ「ダマスクローズ」と、石川町のお米を使った泡盛から生まれたリキュールは、その名も「ダマスクローズ」。芳醇な香りはまるで香水のよう。

オクトワンでは、「ダマスクローズ」を使った、華やかで鮮やかなカクテルを各種用意しています。バラの季節に先駆けて、気持ちも華やぐような一杯を、郡山の夜景とともに。



ステーキハウス ハマ
「ステーキディナーコース」17,820円
「シェフコース」21,384円



※表示価格は、いずれもサービス料・消費税を含みます。



花の便りとともに届いた 「美味しい」福島の春

郡山市は、鯉の生産量が全国一位。安積疏水の、豊富で良質な水で育てられた郡山の鯉は臭みもなく、上質な身をもつ魚として近年注目が集まっています。

小田巻蒸しは、茶碗蒸しにうどんが入った、関西ではポピュラーな料理。松林では、鯉の出汁を茶碗蒸しに使用し、旨みを凝縮しています。上にのった鯉の揚げ物は、ふわふわとした食感が楽しめます。

中国レストラン 胡蝶花でも、広東風刺身サラダやしゃぶしゃぶをこ賞味いただけます。



和食堂 松林 (ショウリン)
「鯉の鮓かけ小田巻蒸し」
1,800円



中国レストラン 胡蝶花(シャガ)
「伊達鶏の唐揚げ ライムソース」小盆 1,800円

プロイラーより歯ごたえがあり、シャモやカシワより柔らかい。その絶妙な歯ごたえが魅力の「伊達鶏」。飼育日数、飼料にこだわって生まれた伊達鶏はまた、肉のコクと旨味の濃厚さにも定評があります。

カラッと揚げた伊達鶏の唐揚げにはライムソースを。衣の中から溢れる伊達鶏の旨味が、ライムの酸味と隠し味の優しい干し梅の甘さを加えたソースによって、複雑で深い大人の味わいとなります。

那須連峰が水源の、阿武隈川上流の清涼な水を使い、西郷村で養殖された「阿武隈川メイプルサーモン」。自然環境に近い水温、水流の中で一般的な養殖の3倍近い、約4年をかけて丁寧な育てられます。

運動量が豊富なこともあって、メイプルサーモンの身は引き締まり、その上に脂ものった、しっとりとした舌触り。このボワレはその身をミディアムレアまで焼き、同じく西郷村産のルバーブで作ったコンフィと合わせたもの。ルバーブの爽やかな酸味が、メイプルサーモンの身の甘みと旨味を引き立てています。

春のディナーコースでお召し上がりいただける逸品です。



COFFEE HOUSE Trail (トレール)
「メイプルサーモンのボワレ」1,550円





シンプルながら旬の魚の旨味を味わう「熟成魚の香り蒸し」春のパーティープラン「広東コース」よりお一人様 6,000円

8F

中国レストラン

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

春の麵紀行

春のパーティープラン

3月1日(金)～

ふかひれづくしフェア

3月31日(日)まで

GWスペシャルランチ&ディナーコース

4月27日(土)～5月6日(月・振)

他では味わえない一杯にも出会える「春の麵紀行」1,480円～

定番も新作も
春の一品に顕れる
中華の真髄



ディナーコースのメイン「鴨モモ肉のコンフィパリッとスパイス焼き」。数々のスパイスを用いたことで脂の旨みもさっぱりと味わえる。



いちごフェアより「シフォンケーキ」。トレールでは、須賀川市産「あまえんぼう」の際立つ甘みをいかしたスイーツを提供。

彩りで感じる
春の訪れ



パスタコース 3,000円
唐辛子の代わりに柚子胡椒を効かせた和風のペペロンチーノ。「エゴマ豚のソテー 柚子胡椒風味のスパゲッティ」



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

新鮮で彩り鮮やかな野菜を様々な味わい方で楽しめるディナー、パスタコースのオードブル「野菜のパレット仕立て 石窯パン添え」



いちごフェアより。ホテルメイドのケーキにはすっきりした酸味が甘いクリームに合う鏡石町産の苺「ふくはる香」を使用。

Information

- スプリングディナー & パスタコース
3月1日(金)～4月30日(火・祝)
- 苺フェア
4月30日(火・祝)まで
- ホワイトデー
- GWランチバイキング
4月27日(土)～5月6日(月・振)
- GWステーキディナーバイキング
4月27日(土)・28日(日)
5月3日(金・祝)～5日(日・祝)

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)



春のお会席より。姫筍、山菜、あさりなど、春の風を感じさせるような優しい彩りの料理の数々。

料理に込めた
春の薫り、春の息吹

鰯(さわら)など、新鮮な旬のネタをご賞味あれ。歓送迎会プランより「寿司会席」5,800円



Information

- 歓送迎会プラン
3月1日(金)～4月30日(火・祝)
- 弥生・卯月のお会席
- GW福島牛スペシャルランプステーキ御膳
和牛すきやき御膳
4月27日(土)～5月6日(月・振)

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)

Information

「さくら」カクテルフェア

3月1日(金)～4月30日(火・祝)

女子会プラン

4月より

フードメニューを変更

グラスに咲く
一杯の花と過ごす春

郡山の夜景を見ながら
充実の料理とドリンクの数々を楽しむ「女子会プラン」



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)



春の夜景に映える、
彩りも鮮やかな「春」「さくら」をイメージしたカクテル。

春の夜に心踊らす
極上素材と熟練の技



シーズンメニューは、春キャベツの甘みと
梅の酸味が桜鯛の旨みをより引き立てる
「桜鯛のソテー 春キャベツ添え 梅のクリーム」。



使う牛肉はAクラス極上和牛。料理人の絶妙な焼き加減で、素材の旨みを逃さない。

9F



Information

歓送迎会プラン

シーズンメニュー

3月1日(金)～4月30日(火・祝)

ステーキハウス



ハマ

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)

2019 ホテルハマツの「美味しい」ゴールデンウィーク

期間 4.27 |土| - 5.6 |月・振| ※トレールのGWステーキディナーバイキングを除く

Trail
COFFEE HOUSE
トレール

GWランチバイキング

選べる10種類のメインディッシュにサラダ・オードブル・デザート・スープ・ソフトドリンクのバイキング付き

時間 11:30 - 14:30 (L.O. 14:00)



和風だし蒸る
魚介のアクアパッツァ
4,000円



健育美味豚のロースト
エスカルゴバター焼き
2,200円



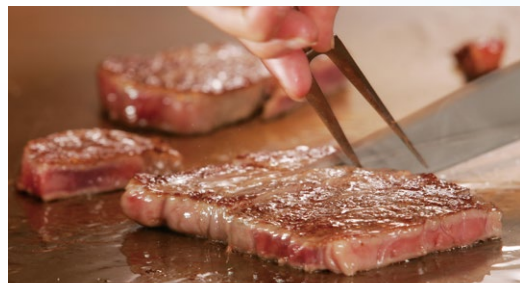
小海老のライスペーパー
松笠揚げ風 オーロラソース添え
1,700円

お子様プレートランチ
(ソフトクリーム付き) 1,580円

その他、6種類のメインディッシュ
よりお選びいただけます。

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

GWステーキディナーバイキング



「ステーキ食べ放題」
ソフトドリンクバー付き
全20種以上

日時

4.27 |土|・28 |日|
5.3 |金・祝| - 5 |日・祝|
18:00 - 21:00
(最終ご入店 20:00)

大人	4,800円
シニア	4,000円
小学生	3,000円
未就学児(3歳以上)	1,500円

和食堂
松林
ショウリン

GW福島牛スペシャル



ランチ /
11:30 - 14:30 (L.O. 14:00)
ディナー /
17:30 - 21:30 (L.O. 21:00)

福島牛ランプステーキ御膳
4,200円

福島牛すき焼き御膳
4,200円

上記御膳には、刺身・サラダ・茶碗蒸し・ご飯・
香の物・赤だし・デザートが付きます。

■ご予約・お問い合わせ 和食堂 松林 Tel.024-935-1136

中国レストラン
SHA GA
胡蝶花
シャガ

GWチャイナランチ&ディナーコース



ランチ / 11:30 - 14:30 (L.O. 14:00)

本日の冷菜・冷しゃぶサラダ・油淋鶏・
《選べるメイン料理2品・ご飯・スープ》又は
《選べる麺料理・おまかせ点心》・デザート
2,000円

ディナー / 17:30 - 21:30 (L.O. 21:00)

季節の前菜盛り合わせ・ふかひれスープ・
点心盛り合わせ・本日の郡山野菜料理・
伊達鶏の香味ソース・
会津美味豚のチャイナロースト・
担担麺・おまかせデザート
5,000円



■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

※表示価格は、サービス料・消費税を含みます。

春のご宴会プラン

3.1 |金| - 5.31 |金| 要ご予約
20名様より承ります

■お一人様 6,800円・7,900円・9,000円のコースがございます。
※表示価格は、いずれもお料理・お飲物(フリードリンク)・サービス料、消費税を含みます。
◎ご利用特典もございます。詳しくはお問い合わせください。

■ご予約・お問い合わせ Tel.024-935-1122 / 宴会婚礼課

Special Day
HAMATSU BRIDAL

ホテルハマツの
特別な1日。

美食 フェア 3.3 |日|・21 |木・祝|
4.6 |土|・7 |日|・13 |土|・20 |土|

郡山の「応接室」 ホテルHAMATSU

ホテルHAMATSUは、各種宴会から婚礼、一千名規模の会合、セミナー、国際会議まで対応できる県内有数のコンベンション施設でもある。

そこで参加されたお客様をおもてなしするのがホテルHAMATSU「宴会サービス課」のスタッフだ。

スタッフを取りまとめる責任者の渋井雅樹さんは、仕事の中で重視していることを次のように話す。

「段取り八割」と言いますが、開催時間の倍以上の時間を使って、準備と段取りを徹底的に行っています。例えば国際会議などの場合、事前に



参加者一人一人の料理の好みのほか、宗教上の問題がないかなども調べておきます。ストレスなく快適にお過ごしいただくために、考えられることは全てやるようにしています。」

ホテルHAMATSUの接客サービスは、各国のVIPに対しても、一般の宴会のお客様に対しても変わりはない。目の前のお客様にとって最高のおもてなしが

お客様一人一人を想い、日々磨き続けるサービス

ることがあるという。

「お客様のお顔を覚えて、そして自分の顔を覚えていただくようにしなさい」と言われているので、私は特に初対面のお客様には積極的にご挨拶に伺います。お客様のお名前の他、お好みも覚えて、次にいらした時に、そのお客様に合ったサービスをご提供できるように心がけています。」

できるよう努めている。

またサービススタッフ一人一人には、接客だけではなく、会場設営、音響、照明など、様々なオペレーションも要求される。昨年新卒で入社したばかりの遠藤愛李（あいり）さんも、既に大きな宴会での音響を任せられた経験を持つ。

「初日は前日から不安でいっぱいでしたが、先輩のフォロワーもあって何とかやり遂げることができて、大きな自信になりました。」

婚礼、宴会、会議なども、お客様にとってはかけがえのない時間。その時間を滞りなく進めるため、若いスタッフであっても裏方の一人として動けるよう、経験を積んでいく。



ホテルHAMATSUのサービスは、約30年の歴史の中、数え切れないお客様との間で築かれてきた。それは次代に受け継がれ、スタッフが今でも日々磨き続けるおもてなしの心で、今日も訪れるお客様をお迎える。



普通車250台・大型バス10台 専用駐車場完備

地下駐車場からはエレベーターで、そのままレストラン、宴会場へ

ホテル館内は禁煙です

客室を除き、全て禁煙とさせていただきます。(加熱式たばこ含む)

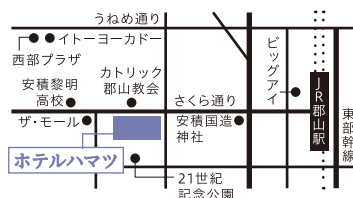
ホテルHAMATSU



ご予約・お問い合わせ

0120-802-418

〒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が「ホテルHAMATSU」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。