

ホテルハマツ グルメ・イベントのご案内

2019 夏号

vol.48

June- August

花 かつみ

HANAKATSUMI



撮影◎西坂直樹

夏の暑さに負けない 食欲を刺激する福島の美味



和食堂 松林（ショウリン）
「あぶくま高原うなぎ うな重」3,650円

うな重に使うたれは松林秘伝のもの。うなぎの骨を煮込み、その旨みの全てをたれに溶かし込んでいる。

福島を元気にする 「あぶくま高原うなぎ」



和食堂 松林（ショウリン）
「あぶくま高原うなぎ ひつまぶし」3,950円

濃厚な味わいの「あぶくま高原うなぎ」だからこそ、ひつまぶしもおすすめ。さっぱりした、だしや薬味との相性も抜群。

「東日本大震災以降、元気をなくしている人たちに、安くて美味しいうなぎを食べてもらいたい。」その思いから、「あぶくま高原うなぎ」は生まれました。

田村市滝根町の山あいの建屋内にある養殖場。ここが平成27年から、あぶくま高原の清らかな伏流水を使って「あぶくま高原うなぎ」は育てられています。

「建屋内で養殖されるうなぎは、周囲の環境の変化を受けず、水質や1匹1匹の健康状態も管理しやすいので、生育も早く、安定した品質のうなぎを出荷することができます。（養殖場を運営するニューフロンティア株式会社の山下顧問）」

「ここで育てられたうなぎは、濃厚な味わいが特徴。その味と品質が認められて、県内で開催された太平洋島サミットや全国植樹祭で、各国のVIPや、当時の天皇・皇后両陛下にお召し上がりいただくことになりました。」

松林で提供する「あぶくま高原うなぎ」は、その特長を十分にいかすため、白焼きの時点で丁寧に皮を焼いた後、余計な油を落とし、しっかりと蒸しあげます。そして自家製のたれにつけ、1度目の焼きでしっかりと焼き目を付けることで、食欲をそる美しい焼き上がりになります。

定番のうなぎの旨さと言うまでもありませんが、ひつまぶしもおすすです。ご飯を4等分にして、最初の4分の1はそのままで、次は薬味を載せて、その後はそこにだしをかけてお召し上がりください。そして最後の4分の1は、一番好きな食べ方でもう一度。

福島で生まれ育ったうなぎをこの夏、最高の技で味わってみませんか。



左/ニューフロンティア株式会社の山下尊宣顧問と、ホテルハマツ道下総支配人。 中/水槽の中で元気に泳ぐ、成長したうなぎ達。 右/水量35トンの大型水槽を2基、そのほか多数の水槽を備える。徹底した管理の元、抗生物質や薬品を使わず、バクテリアの力でろ過した水を循環させて「あぶくま高原うなぎ」は育てられている。

相馬からいわき周辺の海域で水揚げされた所謂「常磐もの」の平目は、大きい身振りが特長。その新鮮な平目をムニエルにして、トマトとオニオン、ニンニク、バジルをオリーブオイルとビネガーであえた「ケツカ風ソース」で味わいます。少し酸味のあるソースが、常磐ものの平目が本来持つ、身の甘さと旨みを上手に引き出しています。



COFFEE HOUSE Trail (トレール)
「平目のムニエル ケツカ風ソース」1,550円



中国レストラン 胡蝶花(シャガ)
「福島牛の四川辛味煮込み」2,700円

ホテルハマツで 福島を 味わう

夏に好評の旨辛メニューも、「福島牛」で二つ上の味わいに。山椒と唐辛子を使った、赤く輝くようなスープで煮込まれた福島牛。熱した油を回しかけて仕上げると、刺激的な香りと香ばしさが一層際立ちます。見た目の赤さに怯んでしまいうのですが、口に運べば辛さは程よく、福島牛の旨みもたっぷり。暑い時こそ、この旨辛を味わう絶好のタイミングです。



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



厳選された「福島牛」の味わいを、シンプルに、そして贅沢に味わう「ハマ」のステーキ。目の前の鉄板で焼き上げる、熟練シェフの手さばきとともに、風味豊かでまろやかな味わい、そして色鮮やかで美しい良質の霜降りの福島牛が、さらに美味しい色へと変わります。福島牛の夜とともに、福島が誇るブランド牛をご堪能ください。

バー&ラウンジ Oct.1 (オクトワン)
963 黒ラベル・赤ラベル グラス 各1,100円



郡山で生まれたブレンデッドウイスキー「963」。甘く華やかでバナナのような香りの赤ラベル。スモーキーなフレイバー、ドライな口あたりの黒ラベル。どちらも加水、冷却する過程をしていないので、このウイスキーの持つ本来の味わいを楽しめます。郡山のホテルで、郡山生まれのウイスキーを。ホテルハマツでしか味わえない、夜のひとときです。

明太子を丸々焼いたものを
半分はトッピング、残りはソースに。
平らな麺、リングイーネが
ソースによく絡む。
パスタコースより
「明太子のリングイーネ スパゲッティ」
単品 1,500円



ディナー&パスタコースの
「ハマグリとキャベツのスープ」。
福島県産のキャベツの甘さと
ハマグリ旨みが溶け込む。
単品 720円



ディナーコース 5,500円
ハーフコース 3,800円
パスタコース 3,000円～
全てアラカルトオーダー可。

「アスパラガスと生ハム
半熟卵のサラダ仕立て」
ディナー&パスタコースで。
単品 1,250円



上質な素材を
贅沢に味わう夏



ディナーコース、肉のメインは「牛フィレ肉のポワレ キノコバター添え」。
キノコバターのコクが、牛フィレ肉の味わいをより鮮やかに引き立てる。
単品 1,620円

コースのデザートは
「シフォンケーキ 季節のフルーツ
チョコレートソース」。
いちごフェアでも好評だった
シフォンケーキに、たっぷりの
フルーツをのせて。
単品 780円



真夏のホテルカレーフェアより。
ボリュームたっぷりの
サーロインステーキを贅沢にのせた
「サーロインステーキカレー」
3,250円
お得なランチセット・
ディナーセットもあり。



奥会津百花蜜フェアより。
百花蜜を使用したアイスクリームを
美しい網状の飴細工で覆った
「百花蜜のタンパルエリーゼ」 1,300円

Information

- 奥会津百花蜜フェア
6月30日<日>まで
- 真夏のホテルカレーフェア
7月1日<月>～8月31日<土>
- サマーナイトバイキング
with ハワイアンフラ
7月19日<金>～21日<日>
- お盆ランチバイキング
8月10日<土>～8月15日<木>
- 季節のディナー&パスタコース

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)



唐辛子・ヨーグルト・塩・水で
2週間漬けた熟成魚は、
酸味と辛味のバランスが絶妙。
夏の旨辛メニューより
「熟成魚の発酵唐辛子蒸し」
2,900円

爽やかな刺激
夏こそ極上の中華を

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

■ 麵紀行 冷麵編

■ 夏のパーティープラン

6月1日(土)～8月31日(土)

■ 夏のランチコース

■ 夏の旨辛メニュー

7月1日(月)～8月31日(土)

■ お盆イベント

8月12日(月・振)～15日(木)



新作も登場し、さらに
夏の食欲をそそる麵の数々。
「麵紀行 冷麵編」1,480円～



7月・8月のつばき会席より。
4,320円～
見た目にも涼やかな相馬カレイの刺身のほか、
うに貝焼き、こづゆなど福島郷土料理も味わえる。
川俣軍鶏のメンチカツか麴焼が選べるのもポイント。

旬の食材で
夏の味わいを演出

Information

■ つばき会席
～ふくしまを感じて～ 第2弾

■ うなぎフェア

7月1日(月)～8月31日(土)

■ 水無月・文月・葉月のお会席

その時々にはふさわしい食材で作る「あて巻」。
福島の冷酒と合わせてどうぞ。650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)



夏の涼は 夏の カクテルとともに

ホテルのバーで大人の女子会を。
人気の「女子会プラン」のメニューもさらに充実。

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

女子会プラン

6月と8月に
フードメニューが変わります



郡山で味わう 極上の夏の夜

パプリカのソースで夏野菜とともに味わう
シーズンメニュー「スズキのソテー パプリカと
バルサミコソース 夏野菜添え」。



厳選された福島牛をはじめとする、A5クラス和牛。
職人技で焼き上げられる時間は、もはやエンターテイメント。

9F

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)

Information

初夏の満喫プラン

6月30日(日)まで

シーズンメニュー

6月1日(土)~8月31日(土)

サマープラン

7月1日(月)~7月31日(水)

夏のコースメニュー

6月1日(土)~8月31日(土)

ホテルハマツ 2019 夏の催事

Asahi
アサヒビール
Presents

3F
大宴会場

HOTEL HAMATSU サマーブッフェ 2019 with フラダンス

2019.

8.8[木]-11[日]

※10日[土]・11日[日]は昼夜の2部

昼 11:30～14:00

夜 18:30～21:00

▶受付 1時間前 ▶ドアオープン 30分前 ▶ラストオーダー 終了20分前



2019.8.
10[土]・11[日]

ステージ MC
べんぎんナツツ

予約・前売チケット制

- ≫ 大人(中学生以上)
フリードリンク付き 6,000円
ソフトドリンク付き 4,500円
- ≫ 小学生
ソフトドリンク付き 2,500円
- ≫ 3歳以上の未就学児
ソフトドリンク付き 1,000円
- ≫ 3歳未満 無料

チケットのご購入・お問い合わせ

TEL.024-935-1122

1F
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

2019.

7.19[金]・20[土]

18:30～20:30

ショータイム≫19:00/19:45の2ステージ

7.21[日]

18:00～20:00

ショータイム≫18:30/19:15の2ステージ

トレールの
人気メニューも
味わえるブッフェを
お楽しみください

料理長 村越 一



予約制

ソフトドリンク付

- ≫ 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

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

出演

カマレイひろえ
レイモミ小野フラスクール

Performer



フラダンス、感動のステージ。

※表示価格は、いずれもサービス料・消費税を含みます。

直接、お会いしないからこそ

お客様のことをしつかり考える

高校を卒業してすぐ、松林で働き始め、今年で4年目を迎える櫻田滯奈さんが、最初に驚いたのはそのお客様の人数だそう。

「宴会や会議などでは、百人、千人というお客様にお料理を提供することもあります。これは想像以上の大変さでした。」

その数に対応するスタッフの数は限られている。若手でも重要な戦力だ。そして現場で先輩や上司が常に口にするのは「妥協するな」ということ。どんなに数が多くても、一人一人のお客様にとってはその一皿が全て。その一皿を作るために、先輩方は毎回、仕事のやり方や盛り付けのアドバイスを指導してくれるそう。

ホテルハマツには、別の場所でキャリアを積んで、地元に戻ってきたスタッフも多い。櫻田さんの上司にあたる鈴木潤さんもその一人。伊豆の旅館の厨房で腕を磨き、震災の年に

松林で働き始めた。現在は松林の煮方を務め、料理長を支えている。

「親方（料理長）は、厨房、身の回りの整理整頓を特に厳しく指導されます。『きれいに、早く』ということです。お客様からは見えない場所ですが、きれいな厨房でなければ美味しい料理は作れません。それに、お客様をお待たせしないように整頓された厨房で、効率よく料理を仕上げることも、とても大事なことでと考えています。」（鈴木さん）

胡蝶花で働く横堀隼人さんも、横浜中華街で十年以上働いた後、ホテルハマツへ。前のお店は四川料理中心、胡蝶花は広東料理をベースにしているため、料理の呼び名や作り方の違いに最初は戸惑ったそう。

「それに、前のお店と違ってここはホテルのレストランです。よりお客様の気持ちになって、見た目や食べやすさまで配慮することを料理長から学びました。」（横堀さん）

キャリアや職場の違う3人に話を聞いたが、共通して上司や先輩方から受け継がれているのは「お客様の気持ちになって考える」こと。

厨房で働くスタッフが、お客様の前に立つことはほとんどない。だからこそホテルハマツの調理スタッフは、お客様のことを常に考え、味はもちろん、見た目へのこだわり、食べやすさなど、料理を通して「おもてなしの心」を受け継いできたのだ。



和食堂 松林
鈴木 潤
Jun Suzuki



和食堂 松林
櫻田 滯奈
Rena Sakurada



中国レストラン 胡蝶花
横堀 隼人
Hayato Yokobori

Welcome to
Hotel Hamatsu



「お客様の気持ちを考えて」
料理も基本はおもてなしの心。

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

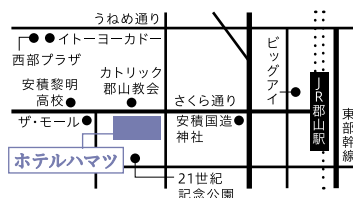
客室を除き、全て禁煙とさせていただきます。(加熱式たばこ含む)

ホテルハマツ

Hotel Hamatsu
KORIYAMA

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 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。