

2010年10月1日

報道関係各位

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋
〒460-0023 名古屋市中区金山町 1-1-1
052-683-4111(代)

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋 リブランディング記念特別イベントと特別プラン

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋(名古屋市中区、総支配人:岩瀬正明)は、2010年10月1日(金)から、共同ブランド化によるリブランディングを記念して、様々なプランやイベントを開催します。

<イベント>

□リブランディング記念『マエストロ・食材の巨匠 美食会』

フレンチの巨匠「ラ・ロシェル」オーナーシェフ 坂井宏行氏とANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋総料理長 四條信夫の夢のコラボレーションが実現します。厳選された食材と洗練された技が織りなす一夜限りの美食の饗宴をお楽しみください。

日時/10月2日(土)

受付 6:30pm～、開演 7:00pm～

場所/30F スカイレストラン&バー「スターゲイト」

料金/¥15,000(コース料理・グラスシャンパン)(税サ込み)



坂井宏行



四條信夫

□リブランディング記念『新垣 勉ディナーショー』

盲目のテノール歌手、新垣 勉さんの魂による
揺さぶる透き通った歌声をお楽しみください。

曲目(予定)／「アメイジング・グレイス」

「さとうきび畑」

「花～すべての人の心に花を～」

「千の風になって」他

日時／10月7日(木)

受付 6:30pm～、ディナー 7:00pm～

ショー 8:00pm～9:00pm

会場／7F「ザ・グランコート」

料金／S席 ¥17,000 A席 ¥15,000(税サ込み)

(総料理長特選メニュー・フリードリンク)

お問い合わせ／宴会予約Tel. 052-683-4466(10:00am～7:00pm)



<レストラン>

2F カフェレストラン「オーキッドガーデン」

□リブランディング記念 秋の味覚“ビストロ”buffet(ランチ・ディナー)

期間: 10月1日(金)～31日(日)

実りの秋、採れたての食材の味を活かしたビストロメニューをご用意しました。シェフ自慢のオムレツは、贅沢に松茸入りです。スズキを丸ごと1匹使ったパイ包みや生ハムのカットイングサービスなど、見た目にも豪快で華やかな料理の数々をお楽しみください。

<メニュー>

ランチ／松茸入りオムレツ カニクリームソース、ロールキャベツ ミネストローネ風、

ビーフストロガノフ、キノコのマリネ バルサミコ風味、コーンスープなど

ディナー／スズキのパイ包み焼き白ワインソース、生ハムカットイングサービス、パテ・ド・カンパーニュ、サーモンマリネ デイル風味、ラムの煮込みクスクス添えなど

- ランチbuffet／11:30am～2:00pm(最終入場)(土・日・祝は11:00am～)

平日 ¥2,500 お子様料金(4才～小学生) ¥1,250 シニア料金(65才以上) ¥2,200

※土・日・祝 2部制 ¥3,000(お子様 ¥1,500)

- ディナーbuffet／5:30pm～8:30pm(最終入場)(土・日・祝は5:00pm～)

平日・日・祝 ¥3,800 お子様料金(4才～小学生) ¥2,200 シニア料金(65才以上) ¥3,000

※土曜日 2部制 ¥4,500(お子様 ¥2,500・シニア ¥3,500)

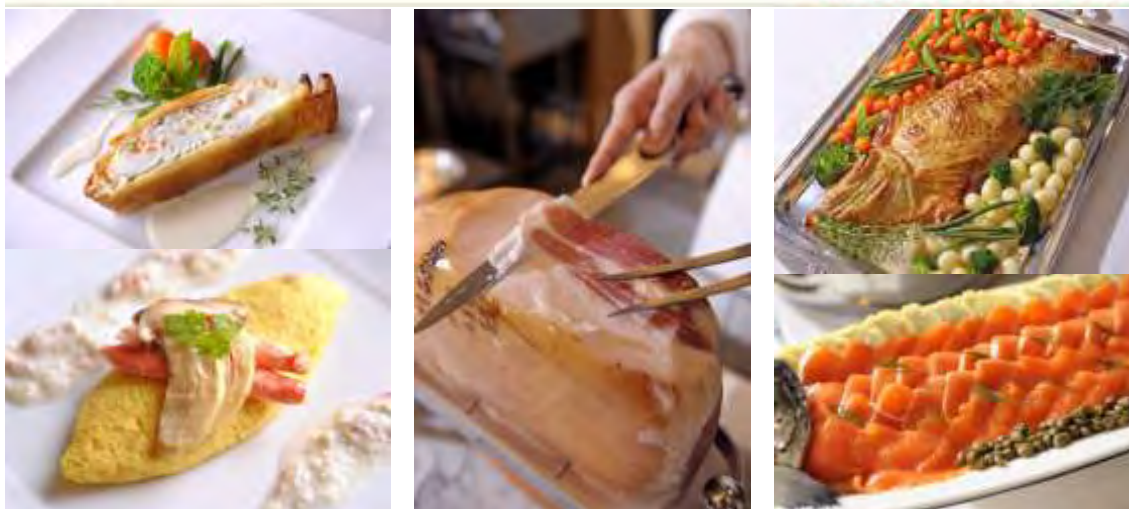
※buffet料金にはソフトドリンクが含まれます。

※フリードリンク ¥1,500(ランチ1.5時間、ディナー2時間)

(生ビール・ワイン・サワー・ウイスキー・焼酎)

※終日全席禁煙

※記載料金は税サ込み



3F 日本料理「雲海」

期間: 10月1日(金)~11月30日(火)

□リブランディング記念 秋の特別御膳(ランチ)

秋の食材と鮑やたらば蟹など高級食材を使った豪華な会席です。

料金: ¥5,500(1日限定20食)(税サ込み)

□リブランディング記念 秋の味覚特選会席(ディナー)

ふかひれ、鮑、雲丹、河豚、牛フィレ肉など、和の食材だけでなく、洋食・中華の高級食材を食べ尽す、こだわりのトマトジュースの食前酒からはじまる豪華な会席です。

料金: ¥10,000(税サ込み)

営業時間: ランチ / 11:30am~2:30pm

ディナー / 5:00pm~9:30pm(L. O. 8:30pm)



29F 中国料理「花梨」

期間: 10月1日(金)~11月30日(火)

□リブランディング記念 花梨スペシャルランチ

今が旬の世界のキノコをふんだんに使った特別ランチです。

中国風のリゾットは、トリュフが口の中に広がる贅沢な一品です。

料金: ¥5,000(税サ込み)

□リブランディング記念 花梨スペシャルコース(ディナー)

秋の味覚の松茸やインターナショナルな食材を取り入れ、季節感を五感で味わえるスペシャルコースです。

料金: ¥8,000(税サ込み)

営業時間: ランチ / 11:30am~2:30pm(土・日・祝 11:00am~)

ディナー / 5:00pm~9:30pm(L. O. 8:30pm)



※写真はすべてイメージです。

30Fスカイレストラン&バー「スターゲイト」

□リブランディング食材の巨匠 特別メニュー

期間: 10月3日(日)~31日(日)

「ラ・ロシェル」オーナーシェフ 坂井宏行氏と四條信夫
総料理長の美食会メニューを再現。美食の伝統と
革新から生まれた新たなフレンチをご堪能ください。

料金: ランチ ¥6,000、ディナー¥12,000(税サ込み)

営業時間: ランチ/11:30am~2:30pm

ディナー/5:00pm~9:30pm(L. O. 8:30pm)



□リブランディング記念 カクテル「Reborn」

期間: 10月1日(金)~31日(日)

ANA クラウンプラザホテルのブランドカラー、赤を使ったパッション
フルーツのカクテルです。

四つ葉のミントは、幸運のスタートを表現します。

料金: ¥1,500(税サ込み)



□リブランディング記念 スペシャル福袋

期間: 10月1日(金)~

高級ワインやウイスキーなどスペシャルなアイテムが詰まったボトルキープ用の福袋です。
(なくなり次第終了)

料金: ¥30,000、¥60,000、¥100,000(税サ込み)

営業時間: バー/5:00pm~12:00am(カバーチャージ無料)

<その他リブランディング記念メニュー>

1F「ロビーラウンジ」

□リブランディング記念 シャンパン・バー

~G. H. マム シャンパン・バー~

期間: 10月1日(金)~12月31日(金)

世界最高峰のモータースポーツF1の公式シャンパーニュ
として、表彰台のシャンパンファイトでお馴染みのG. H. マム。
絶妙なバランスでブレンドした「コルドン ルージュ」は、キリッ
とした口当たりで、G. H. マムを代表するシャンパーニュです。

開催時間: 5:00pm~9:00pm(金・土・休前日 10:00pm)

料金: グラス¥1,000(税サ込み)



※写真はイメージです。

□リブランディング記念 アレンジティー

期間: 10月1日(金)~31日(日)

ホテルオリジナル紅茶のアレンジティーをご用意いたしました。

「フリュイドゥース」に練乳が入ったロイヤルミルクティーです。

料金: ¥800(税サ込み)

営業時間: 10:00am~9:00pm(土・日・祝日は 9:30am~)



<新会員組織>

『Club G Premium MEMBER'S』の発足

開始日: 2010年10月1日(金)発売開始

年会費: ¥50,000(税込み)

特典: レストラン&バー

- ①4レストランにて2名様以上でお食事をしていただくと、お食事の総額をご利用人数で割った1名様分の金額を毎回無料。
- ②誕生日や記念日などにご利用いただける、アニヴァーサリーケーキまたは、グラスシャンパン(2杯)無料券を進呈。
- ③1F「ロビーラウンジ」や2F カフェレストラン「オーキッドガーデン」でご使用が可能なコーヒー(紅茶)チケットを12枚進呈。
- ④バーにてボトルキープ 20%OFF
- ⑤ベストリーブティック 20%OFF

宿 泊

- ①ご宿泊にご利用可能なベストフレキシブル料金より 20%OFF
- ②通常料金 ¥300,000 のロイヤルスイートルームを ¥100,000 にてご優待。
- ③チェックアウトの時間を 3:00pmまで無料延長。

その他

- ①ウエディングのご紹介特典・お食事券 ¥30,000 分を進呈
 - ・ウエディングのお料理・お飲物より 10%OFF
 - ・新郎・新婦の無料ご宿泊券を進呈
- ②宴会のご紹介特典: ¥525,000 以上の宴会につき、お食事券 ¥10,000 分進呈
¥1,050,000 以上の宴会につき、お食事券 ¥30,000 分進呈



報道関係の問い合わせ先:

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋

マーケティング PR 室 小野・松崎

電話:052-683-4469 FAX:052-683-4654 E-mail:tetsuaki.matsusaki@anacrowneplaza-nagoya.jp