

2011年9月15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)

**29F 中国料理「花梨」**  
**『贅沢コース ～秋の味覚 上海蟹編～』**

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、2011年10月1日(土)～11月30日(水)、「贅沢コース ～秋の味覚 上海蟹編～」をご提供いたします。

**贅沢コース ～秋の味覚 上海蟹編～**  
**29F 中国料理「花梨」**

期 間:2011.10.1(土)～11月30日(水)

料 金: ¥10,000・¥13,000  
(¥13,000 はスープの代わりに上海蟹の  
味噌入り特製ふかひれ姿煮になります。)

内 容:待望の上海蟹の季節がやってきました。  
「上海蟹の姿蒸し」をはじめ、蟹味噌を使った  
小籠包や海鮮スープなど、上海蟹を余すところ  
なく使った、上海蟹づくしの贅沢なコースです。



※前菜と上海蟹とスープチャーハンのお得な「得々上海蟹セット」(¥4,500)もご用意しております。

営業時間:ランチ/11:30am～2:30pm(土・日・祝日 11:00am～)  
ディナー/5:00pm～9:30pm(L. O. 8:30pm)

ご予約・お問い合わせ  
052-683-4111(代)

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 松崎 哲昭

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