

※ Image photo(写真はイメージです。)

3 乾山

一の重

上段

1 花梨

二の重

ANA
CROWNE PLAZA[®]
AN IHG[®] HOTEL
HOTEL GRAND COURT NAGOYA

プレミアムテイクアウト

CHEF@HOME

きわみ

～ホテル極味御膳～

要予約(3日前)

2 たん熊 北店

下段

ホテルクオリティの極味を 彩り豊かに

高級食材とシェフの技を凝らした二つの
レストランの本格的な御膳弁当。
29Fすし「乾山」のまるで宝石箱のような
「おもてなしちらし」。
お祝い事や接待など、ご予約制のテイクアウト
をご用意しました。



29F すし「乾山」 **要予約(1日前)**

3 おもてなしちらし(4人前)

1段のお重サイズ(外寸) 22.5×22.5×5.2cm

¥16,000

マグロ(トロ・赤身)、白身(鯛または平目)、
煮タコ、煮アワビ、煮ホタテ、コハダ、車エビ、
厚焼玉子、イクラ、ウニを宝石箱のように
ちりばめた豪華なちらしです。

〈乾山のお渡し〉

・レストラン営業時間内、店頭にて

ご予約・
お問い合わせ 直通 Tel.052-682-8891
(10:00a.m.～9:00p.m.)

きわみ ホテル極味御膳

要予約(3日前)

1段のお重サイズ(外寸) 17.9×17.9×5.5cm

29F 中国料理「花梨」

1 花梨 特選二段御膳(2～3人前) ¥15,000

3F 京料理「たん熊 北店」

2 たん熊 北店 特選二段御膳(2～3人前) ¥15,000

〈花梨・たん熊 北店のお渡し〉

- ・時間 11:30a.m.～8:00p.m.
- ・場所 各レストラン店頭にて

※プレミアクラブを含む、すべての割引対象外。 ※記載料金は、税込。
※内容等、一部変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ レストラン予約係
Tel.052-683-4638 (9:00a.m.～6:00p.m.)

※新型コロナウイルスの影響により、やむなくレストランが休業する場合はご予約を承ることが
できかねます。あらかじめご了承ください。

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 Tel 052-683-4111 Fax 052-683-4121
www.anacrowneplaza-nagoya.jp



きわみ

プレミアムテイクアウト ホテル極味御膳

花梨 特選二段御膳 (2~3人前) ¥15,000

一の重

くらげの冷菜と季節野菜の甘酢漬け
 広東風叉焼と腸詰
 あわびの冷菜 山椒の薫るソース
 才巻海老の冷菜 葱と生姜のソース

二の重

ふかひれの上湯煮込み 青菜を添えて
 和牛のステーキ ブラックペッパーソース
 ズワイ蟹爪のチリソース
 広東風焼売と海老のトースト



ANAクラウンプラザホテル
 グランコート名古屋
 中国料理「花梨」料理長

秀島 輝昭

1994年、ヒルトン名古屋
 中国料理「王朝」にてキャ
 リアをスタート。

2004年 全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋 中国料理
 「花梨」、2010年 韓国ミレニウム ソウル ヒルトン 中国料理
 「TAIPAN」料理長、2018年ANAクラウンプラザホテルグラ
 ンコート名古屋 中国料理「花梨」副料理長を経て、現在料理
 長を務める。

たん熊 北店 特選二段御膳 (2~3人前) ¥15,000

上段

焼物 鰯黄金焼
 サーモン塩焼
 国産牛フィレ肉
 味噌幽庵焼
 鶏蒸し煮
 ミニトマト
 リーフレタス

揚物 海老華揚げ
 白身魚ふらい
 オクラ レモン

酢の物 帆立貝 黄味酢
 子鮎オイル漬け
 酢取り茗荷
 紫蘇胡 水雲

佃煮 牛じゃこ

甘味 お多福豆

下段

温物 ※ すり流し仕立
 松の実真蒸
 白木茸

焚合 ※ 千両茄子
 海老そばろ
 鱈子旨煮
 絹さや

近江蒟蒻
 湯葉 生麩

御飯 ちらし寿司
 イクラ レモン
 烏賊 木ノ芽
 蒸し穴子 ガリ
 梅干し

※はレンジで温め可能です。

甘味 お多福豆 季節により食材が変更になる場合がございます。



たん熊 北店 名古屋店
 店長兼料理長

松本 晋一

京都府出身。日本調理師
 専門学校(現・辻学園調
 理・製菓専門学校)を卒業

後、たん熊 北店に入社。同店、2代目店主である栗栖正一
 氏に師事する。京都東急ホテル店、たん熊 北店神戸オリ
 エンタルホテル(現・ANAクラウンプラザホテル神戸)店
 店長を経て、2011年より現職。京料理の真髄を、今に伝える。