

※ Image photo (写真はイメージです。)



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

オイルファーマシー
×
ANAクラウンプラザホテル
グランコート名古屋

プレミアムオイルで愉しむ
上質なフレンチスタイル

要予約



美味しく、気持ちよく 栄養のあるライフスタイル

今注目されている、EPA・DHA・オレイン酸
など、サプリメントよりも華やかな食事で
オイルを摂取し、より健康的に…

早坂総料理長により、様々な美容オイルを
使用した高級フレンチスタイルをご提供す
るとともに、オイルファーマシー代表の
YUKIE氏による美容オイルセミナーも開催
いたします。

協力:



Chef



総料理長
早坂 敏夫

2002年 トックブランシュ
会員に認定される。
2004年 フランス料理界最
高の称号「エスコフィエ」
を授与される。
2020年 愛知県優秀技能者
表彰を受賞。

Guest



オイルファーマシー代表
YUKIE 氏

一般社団法人日本オイル
美容協会
代表理事・美容オイルコン
シェルジュ
オイルの健康効果・美容
効果を知り、アメリカで
オイル学を学ぶ

2021.4.11(日) 5:00p.m.~ (受付 4:30p.m.~)

〈会場〉7F 大宴会場「ザ・グランコート」

〈料金〉1名様 ¥10,000

〈内容〉美容ドリンク1杯

プレミアムオイルのフレンチコース・ミネラルウォーター付

※OPTION(+¥2,000):

フリーフロー(スパークリングワイン/赤・白ワイン/ソフトドリンク)

物販コーナー

当日は、各プレミアムオイルや
美容オイルの販売をいたします。

Menu

鮪のカルパッチョ(焼き野菜・生野菜)と共に
(プレミアムエキストラバージン マカダミアナッツオイル)

日間賀島の蛸とシラスのアヒージョ
(プレミアムエキストラバージン カメリナオイル)

鱈のヴァプール(オイルバス) 黒胡麻オイルソース仕立て
(プレミアムブラックタヒニ)

合鴨肉のコンフィと自家製熟成鴨のソーセージ
(プレミアムエキストラバージンオリーブオイル)

レアチーズケーキ、ゲランド塩のバニラアイスとマカダミアナッツオイル
(プレミアムエキストラバージン マカダミアナッツオイル)

コーヒー

パンとプレミアムオイル

※メニューの内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

ご予約・
お問い合わせ

Tel.052-683-4445 宴会イベント係
(10:00a.m.~6:00p.m.)

※プレミアクラブを含むすべての割引対象外。※記載の料金はすべて税金・サービス料込。
※開催日の3日前以降のキャンセルにつきましては、キャンセル料100%をいただきます。

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

