



ANA  
CROWNE PLAZA<sup>®</sup>  
AN IHG<sup>®</sup> HOTEL  
HOTEL GRAND COURT NAGOYA

*Grand Court Presents*

セット イストワール

## Sept Histoires

～シェフたちの美食の饗宴  
7つの物語～

## 12名のシェフたちが贈る 至極のフルコース

総料理長 早坂が率いるANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋が誇るシェフ(アーティスト)が饗宴するこだわりのフルコースです。7つのメニューのイストワール(物語)を巡る夢のような贅沢な至福時間をご堪能ください。

2023.7.9(日) 要予約

〈時間〉6:30p.m.～(受付 6:00p.m.～)

〈料金〉1名様 **¥15,000**

〈内容〉特別フレンチコース  
フリーフロー(ビール・ウイスキー・ソフトドリンク)

【オプション】ソムリエ厳選のペアリングワイン ¥3,000

### Menu

- Histoire 1* **華麗なる始まり**  
鴨のコンフィとフォアグラ、ジャガイモのテリーヌ 豪華なサラダと共に
- Histoire 2* **地産地消**  
三河山吹うずらマーガオの香り 茄子のデグリネゾン
- Histoire 3* **盛夏の訪れ**  
玉蜀黍の冷製スープ 手長海老のカダイフ包み添え デイルの香り
- Histoire 4* **自分流**  
一色産鰻 フォアグラ リゾット 茶碗蒸し仕立て
- Histoire 5* **美食家に捧げる**  
鯛と蟹のアンクルート オマール海老と雲丹を添えて ソース デュグレレ
- Histoire 6* **カンヌのそよ風**  
国産牛フィレ肉のプロバンス風“ピサラ” 小さな帽子屋仕立て
- Histoire 7* **夏の木漏れ日**  
マンゴーのジュレとクリームを閉じ込めたライムムースのドームに  
ライチのソルベを添えて  
自家製パン/コーヒー または 紅茶

ご予約・お問い合わせ 宴会イベント係 Tel.052-683-4445(10:00a.m.～6:00p.m.)

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



洋食料理長  
松本 茂雄

総料理長  
早坂 敏夫

副総料理長  
山口 信彦



会場: 28F スカイバンケット「クリスタルルーム」

※メンバーシップ“クラッシィ”を含むすべての割引対象外。  
※記載料金は、税金・サービス料込。