

PRESS RELEASE

2020年7月3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一丁目 1-1
[TEL:052-683-4111](tel:052-683-4111)(代)

NEW STYLE NEW LIFE
「CHEF@HOME」 シェフ・アット・ホーム
ホテル特製のお料理を気軽にテイクアウト



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:加藤 範久)は、新型コロナウイルス感染不安から新しい生活様式が模索される中、ご家族向けに、ご自宅で気軽に楽しめる真空パックにしたテイクアウト商品の販売を 2020年7月1日(水)~開始する。「これからの生活様式では外出はもちろん自宅での過ごし方もポイント、そこに彩りを添える手伝いをホテルができれば」との思いを込めました。

◆商品内容

ローストビーフは1点より、スープ・カレー・パスタセットは合計5点よりご注文承ります。

・ローストビーフ:じゃがいものグラタン ドーフィネ風・ラタトゥイユ・クレソン・グレイビーソース
(500g/3~4名様分)¥5,000

・冷製スープ

①とうもろこしのスープ ②じゃがいものスープ ③かぼちゃのスープ(バターナッツ使用)
(約200g) 各¥600

・カレー

①チキンカレー(国産手羽元) ②グリーンカレー ③ビーフカレー(国産牛)

①¥700(約200g) ②・③各¥800(約200g)

・パスタソースと生パスタ(約130g)

①ボローニャ風ミートソース ②ペスカトーレ(シーフードのトマトソース) ③ジェノベーゼ(バジルのソース)

①¥1,000(約200g) ②¥1,200(約200g) ③¥800(約90g)

※消費期限:購入日から3日以内(要冷蔵)

◆販売期間

2020年7月1日(水)~8月31日(月)

◆詳細

・受け渡し日の2日前までに電話にて要予約

・2F カジュアルダイニング「ガーデンコート」にて受け渡し(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について

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋は、名古屋の副都心・金山に位置する30階の高層ホテルで、ビジネスにも観光にも絶好のロケーションのみならず、立食パーティで最大600名様を収容する宴会場など、宴会やウェディング等の施設、レストラン、バー6店舗など充実しています。また、宿泊においてはすばらしい眺望をお楽しみいただけるよう16階から27階に245のゲストルームがあり、シンプルでありながら温かみのあるモダンでシックなスタイルとなっております。

ホテル公式ウェブサイト <https://www.anacrownplaza-nagoya.jp/>

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
セールス&マーケティング部 マーケティング担当
相京 正子・大石 孝司

[TEL:052-683-4469](tel:052-683-4469) [FAX:052-683-4423](tel:052-683-4423)

e-mail: koji.oishi@anacrowneplaza-nagoya.jp