

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)

懐かしくて新しい昭和レトロの世界へ  
クラシカルな雰囲気におどる  
「昭和レトロ & 和スイーツbuffet」



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: 島原 東)は、2021.11.20(土)~23(祝・火)の4日間、2F カジュアルダイニング「ガーデンコート」にて、『昭和レトロ&和スイーツbuffet』を開催します。今話題の「昭和レトロ」をテーマに、和の素材やテイストを取り入れた、懐かしさを感じつつもしっかり美味しいスイーツを多数ご用意しました。

お客様の目の前で仕上げる「愛媛中山栗のしぼりたてシルクモンブラン」や「できたてサクサク苺のミルフィーユ」を始め、昭和を感じる「ちょっと固めの焼きプリン」、「レトロ喫茶風 メロンクリームソーダゼリー」等、写真映えするスイーツが盛り沢山！

約25種類のスイーツや軽食、ドリンクを楽しめる4日間限定の特別なスイーツbuffetです。

※新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、内容・営業日時を予告なく変更する場合がございます。

## 「昭和レトロ&和スイーツbuffet」 **※要予約**

開催日: 2021.11.20(土)~23(祝・火) [各日限定 60 名様]

時間: 3:00p.m.~4:30p.m. [ご利用時間90分]

会場: 2Fカジュアルダイニング「ガーデンコート」

料金: ¥3,800 (小学生 ¥2,000、4才~就学前 ¥1,000) 税金・サービス料込



### Recommend: 愛媛中山栗のしぼりたてシルクモンブラン

お客様の目の前で仕上げる、香り豊かなふわふわモンブランクリームが魅力のシルクモンブラン。中にはサクサクのメレンゲを使用し、モンブランクリームとの相性もピッタリです。

#### 【Menu】

#### お客様の目の前で仕上げるパフォーマンスメニュー

- ・愛媛中山栗のしぼりたてシルクモンブラン
- ・できたてサクサクの苺のミルフィーユ
- ・加賀棒茶のクレームブリュレ

- ・懐かしい味 ちょっと固めの焼きプリン
- ・昭和レトロ サバラン
- ・昔ながらの黄色いモンブラン
- ・レトロ喫茶風 メロンクリームソーダゼリー
- ・シャインマスカット大福
- ・羽二重黒豆チーズケーキ



※苺のミルフィーユ

他、約25種類のスイーツ、軽食、ドリンクをご用意。



※画像はスイーツのイメージです



※昔ながらのホイップたっぷりホットココア

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

新型コロナウイルス感染症拡大防止や安全確保のため、エントランス・店内にアルコールの設置。また、ゆとりあるテーブルレイアウトとする等の対策に取り組んでいます。

#### 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

マーケティング室

大石 孝司・今枝 あゆみ

Tel: [052-683-4469](tel:052-683-4469) Fax: [052-683-4423](tel:052-683-4423)

E-mail: [pr@anacrownplaza-nagoya.jp](mailto:pr@anacrownplaza-nagoya.jp)