

2022年4月28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)

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋 **発**  
スイーツでイタリア旅行気分を味わう2日間  
「スイーツコレクション～イタリアンドルチェ～」



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、2022.5.21(土)、22(日)の2日間、2F カジュアルダイニング「ガーデンコート」にて、『スイーツコレクション～イタリアンドルチェ～』を開催します。

まだまだ気軽に海外旅行へ行くことが難しい昨今。「イタリア」をテーマにしたスイーツでイタリア旅行気分を味わえるスイーツbuffetを2日間限定で開催します。

見た目も華やかなドーム型のケーキ「ズコット」や苺とクリームがたっぷり詰まった「マリトッツォ」や「ラズベリー」など話題のスイーツ、またお客様の目の前で仕上げる「ピスタチオと苺のシルクモンブラン」などライブ感溢れるスイーツが多数登場します。

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋で過ごす、スイーツで疑似イタリア旅行体験をお楽しみください。

※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。

## 「スイーツコレクション～イタリアンドルチェ～」 ※要予約

開催日：2022.5.21(土)、22(日)

時間：3:00p.m.～4:30p.m. [ご利用時間90分]

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:ピスタチオと苺のシルクモンブラン

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です。  
コクのあるピスタチオモンブランクリームは甘酸っぱい苺との相性ピッタリ！

### 【MENU】

#### お客様の目の前で仕上げるスイーツメニュー

- ・ピスタチオと苺のしぼりたてシルクモンブラン
- ・アマレット香る大人のティラミス **※アルコールを使用しています**

- ・ビアンコマンジャーレに白桃のコンポート
- ・ブラッドオレンジゼリー
- ・はちみつリモーネ
- ・マCHEDニア
- ・アフォガード風コーヒーゼリー
- ・ズコット
- ・マリトッツォフラゴーラ
- ・アプリコットムース
- ・クロカンカフェ
- ・ダークチェリーのタルト
- ・ノワゼットシヨコラオレンジ



◎アマレット香る大人のティラミス



◎ピスタチオと苺のしぼりたてシルクモンブラン

他、約18種類のスイーツ、軽食、ドリンクをご用意。

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、感染予防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

マーケティング担当

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@anacrowneplaza-nagoya.jp](mailto:pr@anacrowneplaza-nagoya.jp)