

PRESS RELEASE

2023年1月18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】《1.29(日)ランチタイム限定!》
オカザえもんが半日店長ですが!?



※写真はイメージです。

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、執行役員総支配人:島原 東)では、2023.1.29(日)に岡崎の非公式キャラクター「オカザえもん」が来館し、ツーショット撮影会やグリーディングなどで三河・岡崎フェアを盛り上げます。「愛知・地産地消 三河・岡崎フェア」のランチbuffetとともにお楽しみください。

※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。

『オカザえもんが半日店長ですが！？』

岡崎の非公式キャラクター「オカザえもん」が来館し、ツーショット撮影会やグリーディングなど三河・岡崎フェアを盛り上げます。

日時 1.29(日)0:00p.m.～

会場 2F カジュアルダイニング「ガーデンコート」

ランチ 11:00a.m.～3:00p.m.

ランチbuffet料金 ¥4,500(シニア¥4,000、小学生¥2,300、4才～就学前¥1,200)

＼食通も唸る、三河・岡崎の絶品料理／

- ・愛知県南知多日間賀島の“島ラー油”の入った鶏むねとメンマと白きくらのラー油和えサラダ
- ・愛知県三河産の酢を使った胡麻ソースで和えた海老とカボチャときのこのサラダ仕立て
- ・愛知県産三河豚のハムが入ったポテトサラダ フライドオニオンちらし
- ・愛知県三河産大葉香る押し麦とシーフードのサラダ仕立て
- ・愛知県産三河みりんを使ったワカサギの和風エスカベッシュ
- ・愛知県三河産ごま油香る豚肉と野菜のチャイニーズスパゲッティ
- ・海鮮焼売
- ・愛知県三河産塩麴を使った鶏もも肉のスパイス焼き
- ・愛知県産三河みりんを使った豚肩肉の黒酢あんかけソース
- ・白身魚のオープン焼き愛知県三河産のキャベツ添え バーニャカウダーソース
- ・まぐろのマヨネーズ風味コロケ ・鶏串カツ 八丁味噌たれ
- ・愛知県“岡崎市”のB級グルメ“もろこしうどん”
- ・愛知県“岡崎市”の八丁味噌を使った鶏の炊き込みご飯
- ・“三河おいんく豚”のハムとブロッコリーのトマトソースピザ
- ・本日のシェフおすすめスープ ・ガーデンコート特製ビーフカレー ・ご飯 ・味噌汁 ・漬物各種
- ・彩り野菜のミックスサラダ 本日の3種ドレッシング
- ・パン各種 ・本日のフルーツ ・デザート各種
- ・チョコレートファウンテン(マシュマロ・カステラ・バナナ) ・アイスクリーム&シャーベット
- ・3種のデトックスウォーター

◆◇ ウィークエンドメニュー ◇◆

- ・サーロインの鉄板焼き 蒲郡みかん香るだしポン酢と照り焼きソース

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30F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会場など、宴会やウェディング等の施設、レストラン、バーの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16Fから27F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。

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 船戸 洋司・大石 孝司

Tel:052-683-4469 Fax:052-683-4423 E-mail:pr@anacrownplaza-nagoya.jp