

2011年1月25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 1-1-1  
052-683-4111(代)

**ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋**  
**「花咲く、グルメ咲く 渥美半島フェア」スペシャル企画 2011**  
**『Chef's Live Dinner & Seminar』**

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:岩瀬正明)は、2011年2月16日(水)に30Fスカイレストラン「スターゲイト」で、シェフの手元をしっかりと見えるようにスクリーンに映し出し、料理のデモンストレーションをする「Chef's Live Dinner & Seminar」を開催いたします。渥美半島産の食材を使用したフルコースをお召し上がりになりながら、当ホテル30Fスカイレストラン「スターゲイト」シェフ河合道弘の食材の味を活かした技を間近でご覧いただき、ご自宅で実践してみたいかをご紹介します。

**「Chef's Live Dinner & Seminar」**

会場:30Fスカイレストラン「スターゲイト」

日時:2011.2.16(水) 7:00pm~9:30pm

料理説明:

オードブル:フォアグラカナルのソテー 焼きりんご添え カルバドス風味ソースで

メイン:三種牛フィレ肉(尾張牛・渥美牛・飛騨牛) 2種のソースと赤穂の塩とともに

料金:1名様¥6,000

※ディナーコース・受講料込

講師:河合道弘シェフ

定員:20名

- ・キャンセルされる場合はお早めにご連絡ください。
- ・料金には講習料、ディナー料金が含まれております。
- ・定員になり次第締め切らせていただきます。



ご予約・お問い合わせ  
Tel. 052-683-4111(代)

**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 PR 室 松崎

電話:052-683-4469 FAX:052-683-4654 E-mail:tetsuaki.matsusaki@anacrowneplaza-nagoya.jp