

報道関係者 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 「笑顔が集まる夏のフェア」

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:渡辺 勝吉)にて、2016.7.1(金)~8.31(水)の期間、自然豊かな地で作られた美味しい食材やスタミナ満点の料理をご提供するフェアを館内レストランにてそれぞれ開催いたします。シェフたちが巧みな技で、旬の厳選素材を最上の味わいに仕上げ、皆様にお届けいたします。



★2F カフェレストラン「オーキッドガーデン」

Meat Carnival 2016 - SUMMER -
ONIKUフェア

期間:7.1(金)~8.31(水)

ダイナミックに網焼きする牛サーロインステーキ(ディナー)や、丸ごと炙り焼くロティサリーチキン、スタミナ満点のうなぎの蒲焼き(ディナー)など、夏の暑さを吹き飛ばすメニューが揃いました。フライドチキンやスパゲティなどお子様が大好きなメニューを揃えたキッズbuffetエリアも充実。



新感覚のポテトサラダ

「ポテトクリーム」が登場

北海道産のジャガイモに生クリームとクリームチーズを加えたクリーミーでなめらかな新感覚のポテトサラダ。

鶏肉、エビ、アボガド、きのこ、卵など
トッピングが楽しい今人気の料理です。

＜ディナー限定の曜日日替わりスペシャルメニュー＞

日曜日

まぐろの解体ショー



月曜日

静岡産マスクメロン 食べ放題



水曜日

フレンチ珍味の王様 フォアグラ井



火・木・金・土曜日

ズワイ蟹 食べ放題



「お勧めランチメニュー」

- ・自家製肉巻おにぎり
- ・自家製“サルシッチャ”
(ソーセージ)
- ・色鮮やかなポテトクリームサラダ



自家製肉巻きおにぎり



自家製“サルシッチャ”

「ディナー」

- ・香ばし炙り“とんとろ”にぎりずし
- ・ロティサリーチキン
- ・牛肉サーロインの網焼き
- ・うなぎの蒲焼き



香ばし炙り“とんとろ”のにぎりずし



うなぎの蒲焼き

料金：ランチ 平日 ¥3,000、お子様(4才～小学生) ¥1,500、シニア(65才以上) ¥2,700

※土・日・祝 ¥3,500 (お子様 ¥1,750)

ディナー 全日 ¥4,700、お子様(4才～小学生) ¥2,350、シニア(65才以上) ¥4,200

※8.13(土)～15(月)の3日間限定(2部制)は、「お盆特別buffet」のため、料金が異なります。

Lunch 大人 ¥3,600 (お子様 ¥1,800)

Dinner 大人 ¥5,000 (お子様 ¥2,500)

[特別料理]

- ・穴子と夏野菜の天ぷら(ランチ)
- ・鱧と夏野菜の天ぷら(ディナー)
- ・壺漬け骨付きカルビの網焼き(ディナー)

※ご利用時間:ランチ90分 /ディナー120分

※土・日・祝、イベント期間など2部制もあり。

※buffet料金にはソフトドリンクが含まれます。

※フリードリンク ¥1,800 (ランチ 90分、ディナー120分)

(生ビール・ワイン・サワー・ウイスキー・焼酎など)

営業時間: 最終入場は終了の1時間前になります。

ランチ: 平日 11:30a.m.～3:00p.m. /土日祝 11:00a.m.～3:00p.m.

ディナー: 平日 5:30a.m.～9:00p.m. /土日祝 5:00a.m.～9:00p.m.(土/2部制・～9:30p.m.)



★29F 中国料理「花梨」

健・美・同・源 フェア

～活けアワビと冷麺・旬の国産中国野菜～

期間: 7.1(金)～8.31(水)

野菜本来の食感と香りが楽しめる広東料理

美容と健康によいといわれている、青梗菜や空芯菜などの中国野菜を使用した花梨特製夏のコース料理です。夏に旬を迎えるアワビ(ディナー)やワタリガニなど、おいしいだけでなく体にもよい食材を積極的に取り入れました。

料金: ランチ ¥4,500

ディナー ¥13,000

営業時間: ランチ : 平日 11:30a.m.～2:30p.m. (土・日・祝 11:00a.m.～)

ディナー: 5:00p.m.～9:30p.m. (L.O. 8:30p.m.)

Sky Restaurant and Bar

STAR
GATE

★30F スカイレストラン&バー「スターゲイト」



*写真は、ディナーのイメージです。



*写真は、ランチのイメージです。



★1F ロビーラウンジ

Meet Meat. (デザート、コーヒーまたは紅茶付)

期 間:7.1(金)~8.31(水)

料 金:¥ 2,500

肉の旨みが楽しめるサーロインステーキ丼と、なめらかな食感が話題のポテトクリームがセットになったランチメニュー。



スノーアイス



期 間:7.1(金)~31(日)

料 金:¥ 1,100

かき氷でもないアイスクリームでもない
ふわふわとした雪のような食感を持つ
台湾発のスノーアイスが登場。マンゴー
ソースとベリーソース。お好みのソースを
かけてお召し上がりがください。

グラニテ 2種類

期 間:8.1(月)~31(水)

料 金:各¥1,300



シャンパンルージュ
シャンパンとイチゴを使った
大人の味わいのグラニテ。



ソレイユ
パッションフルーツを使い夏らしい
エキゾチックな味わいのグラニテ。

営業時間

月~木/ 10:00a.m.~ 7:00p.m.(L.O.6:30p.m.) 金 / 10:00a.m.~ 9:00p.m.(L.O.8:30p.m.)
土 / 9:30a.m.~ 9:00p.m.(L.O.8:30p.m.) 日・祝/ 9:30a.m.~ 9:00p.m.(L.O.8:30p.m.)

ご予約・お問い合わせ

レストラン予約係 052-683-4638(直通)
(火~土:9:00a.m.~8:00p.m./日・月:~7:00p.m.)

ANA クラウンプラザホテルについて

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンが運営する、ANA ホテルとクラウンプラザの共同ブランドホテルとして、現在、日本全国 18 都市(釧路、稚内、千歳、新潟、富山、金沢、成田、名古屋、京都、大阪、神戸、岡山、広島、宇部、福岡、長崎、熊本、那覇)で、合計約 5,000 室を展開し、今後もさらに日本各地にネットワークが広がる予定です。2014 年には ANA クラウンプラザホテル稚内、ANA クラウンプラザホテル熊本ニュースカイに続いて、2015 年 9 月 1 日には ANA クラウンプラザホテル岡山が誕生しました。クラウンプラザホテルズ&リゾーツは、世界有数のホテルグループであるインターコンチネンタル ホテルズグループが運営する高級ホテルブランドの 1 つです。会議と宿泊を合わせた、ビジネスとレジャー両方の利用目的に適したハイレベルの快適さや施設、サービスを兼ね備えています。ニューヨーク、ミラノ、ロンドンをはじめ現在、世界約 67 カ国以上で 401 以上の ホテルが運営され、さらに 89 ホテルが開業準備中です。

URL: www.anacrowneplaza.com

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

マーケティング企画部 マーケティング企画課

支配人 戸谷 秀樹

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

e-mail: hideki.totani@anacrowneplaza-nagoya.jp