

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(代)

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋 開催 10 周年記念 Farm to Table「極上の三重フェア」

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:加藤 範久)は、2017.9.1(金)~10.31(火)の期間、4つのレストランと2つのカフェラウンジおよびペストリーコーナー(*30F「スターゲイト」は~11.30(木)まで)に於いて、**開催 10 周年の節目で、初めて全レストランにて Farm to Table「極上の三重フェア」を開催いたします。**

「美(うま)し国」日本書紀にそう表現された三重県。海と山、豊かな自然の中で育まれる新鮮な食材はどれも日本を代表するものばかりです。三重県が誇る美食の数々、「美し」「甘し」「旨し」の特産食材の魅力を、三重県知事や関係市・町長、三重県観光大使、鈴鹿 F1 日本グランプリ地域活性化協議会の皆様にも、本試食発表会にご参加いただくこととなりました。

☆ 2F ブッフェダイニング「ガーデンコート」

期間：2017.9.1(金)~10.31(火)



MAINDISH

- ・“伊勢うまし豚”ハンバーグの鉄板焼き
オニオンソース山椒風味(ランチ)
- ・牛サーロインの鉄板焼き
“伊勢特産ねぎらいねぎ”入り和風ソース
(“津市・辻岡醸造濃口醤油”使用)(ディナー)
- ・松阪“鶏焼き肉”(津・辻岡醸造 赤だし味噌使用)
- ・伊勢志摩郷土料理“手こね寿司”
- ・四日市名物“とんてき”など



三重フェアだけの特別メニュー

シェフカウンターでは、“鈴鹿のたまご”とマスカルポーネのディップ仕立て、バケット添え(ランチ)や、三重県産米“結びの神”を使った“熊野灘産伊勢まだい”の鯛茶漬(ディナー)をご提供。曜日限定で大海老の天ぷら(9月)や、松茸と菰野産まこもの天ぷら(10月)。デザートは、あずきとサツマイモのマシュマロピッツアやあずきとカボチャのマシュマロピッツアなど多数揃えております。



＜山の幸、海の幸の約2週替わりのピッツァ＞

三重県食材ピッツァロード

LUNCH&DINNER

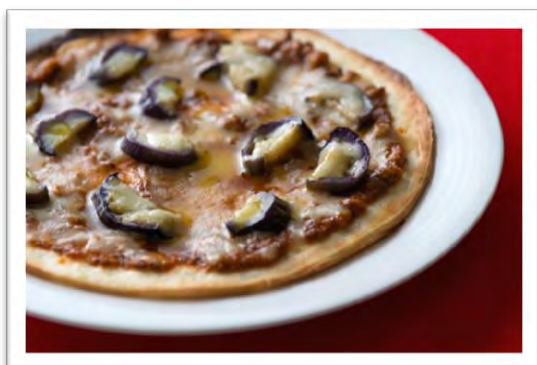
*“鳥羽 答志島産ちりめん”と
“伊勢特産 ねぎらいねぎ”の和風ピッツァ
9.1(金)～15(金)



*“津市一色町 ミルクパレットの
モッツアレラ”入りクワトロフォルマッジ
9.16(土)～30(土)



*“伊勢うまし豚”のピッツァポロネーズ
10.1(日)～16(月)



*“尾鷲産エリンギ茸”入り山の幸ピッツァ
10.17(火)～31(火)



＜営業時間、料金の案内＞

●ランチbuffet/11:30a.m.～3:00p.m.

平日 **¥2,800**(シニア料金: 65才以上 ¥2,500、小学生 ¥1,600、4才～就学前 ¥1,000)

※土・日・祝/11:00a.m.～3:00 p.m. ※ご利用時間90分[2部制]

※土・日・祝 **¥3,300**(小学生 ¥1,800、4才～就学前 ¥1,000)

●ディナーbuffet/5:30p.m.～9:00p.m.

平日 **¥4,500**(シニア料金: 65才以上 ¥4,000、小学生 ¥2,500、4才～就学前 ¥1,500)

※土・日・祝/5:00p.m.～9:00p.m. ※ご利用時間120分[土/2部制～9:30p.m.]

※土・日・祝/ **¥4,800**(シニア料金: 65才以上 ¥4,300、小学生 ¥2,500、4才～就学前 ¥1,500)

※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・ウイスキー・焼酎など)

※最終入場は終了の1時間前になります。

☆京料理「たん熊 北店」

極上の三重フェア「三重奏」

期間：2017.9.1(金)～10.31(火)

ランチ&ディナー

¥11,000 (税金・サービス料込)

- * 希少な伊賀牛がメインの会席。
- 桑名市陣田屋の豆乳うどん
- 合わせポン酢など (全 11 品)



(写真はイメージです。)

営業時間：Lunch/11:30am～2:30p.m.(土・日・祝 11:00a.m.～)

Dinner/5:00p.m.～9:30p.m.(LO.8:30p.m.)

☆29F中国料理「花梨」

“松阪牛”と“三重の恵み” 秋の味覚“松茸”の特別メニュー

期間：2017.9.1(金)～10.31(火)

日本三大和牛のひとつ“松阪牛”と秋の代表的な味覚

“松茸”、三重県の厳選素材や旬の恵みを、一度にお愉
しみいただける9月・10月の特別コースです。

ディナーでは、尾鷲産の希少な天然アカマンボウの揚げ
物もご賞味いただけます。

三重の食材と秋の料理を心ゆくまでご堪能ください。

ランチ¥4,500、ディナー¥13,000

時 間： 11:30a.m.～ 2:30p.m.(土、日、祝 11:00a.m.～)

5:00p.m.～ 9:00p.m.(L.O. 8:30p.m.)

中国料理
花梨
Chinese Restaurant
KARIN



☆30Fスカイレストラン「スターゲイト」

Sky Restaurant and Bar

STAR GATE

『三重フェア』山と海 美しい自然の恵みをぜいたくに

期間：2017.9.1(金)～11.30(木)

三重県の厳選素材をお愉しみいただける特別コース。
青さのりの香りとともに前菜ではサザエを堪能、
舌の上で溶けてしまいそうな脂質の水沢牛はグリルで。
デザートにはさっぱりとした日本酒「作」の生チョコを
鈴鹿抹茶のガトーショコラとともにお召し上がりください。

ランチ¥5,000、ディナー¥10,000

時 間： 11:30a.m.～ 2:30p.m.(土、日、祝 11:00a.m.～)
5:00p.m.～ 9:00p.m.(L.O. 8:30p.m.)



<食材、メニュー内容は、下記の QR コードか URL をご覧ください。>



<http://www.anacrowneplaza-nagoya.jp/mie/menu.pdf>

協力：  三重県 **SUZUKA21** 鈴鹿F1日本グランプリ地域活性化協議会

鈴鹿市/津市/四日市市/桑名市/亀山市/菟野町

フェアに関する、ご予約・お問い合わせ先：

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

ANA クラウンプラザホテルは、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 5,000 室以上を展開し、国内のネットワークを拡大しています。2017 年 10 月 1 日には ANA クラウンプラザホテル米子、12 月には ANA クラウンプラザホテル札幌が新たに誕生する予定です。

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 (IHG) が運営する、上質な施設とサービスを兼ね備えた高級ホテルブランドの 1 つです。現在、世界約 60 カ国以上で 約 400 ホテルが運営され、さらに 90 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
セールス&マーケティング部 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