

NEWS RELEASE

2018年2月24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 「愛媛県フェア 2018～愛媛の味覚が一堂に楽しめる～」

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、2018.3.1(木)～4.30(振休・月)の期間、「愛媛県フェア 2018」を4つのレストラン、2つのカフェラウンジとペストリーコーナーで開催いたします。
愛媛の食材や郷土料理が、ガーデンコートのbuffetで堪能いただけます。

★2F ダイニングbuffet「ガーデンコート」 愛媛県フェア

期間:2018.3.1(木)～4.30(振休・月)

シェフカウンターでは、“ふれ愛・媛ポーク”入りハンバーグのパン粉焼きバター風味(ランチ)、サーロインの鉄板焼き(ディナー)をご提供。
サーロインは、松山・田中屋の“純正醤油”と愛媛県産“津和地玉ねぎ”を使用した特製オニオンソースでお召し上がりください。
メインディッシュには、宇和島産“みかん鯛”の鯛にゆうめん 伊予・佐礼谷産の柚子胡椒風味(ディナー)や、宇和島の老舗 安岡蒲鉾の“じゃこ天”と春野菜のピッツァ(ランチ&ディナー)など、ご満足いただける多数のメニューをご用意しております。

<限定メニュー>

○愛媛県食材パスタロード(月替わりメニュー)

[3月] チキンとゴボウの麦みそスパゲッティ

(松山・田中屋“純正麦みそ”)

[4月] 浅利と松山あげの和風ペペロンチーノ




BUFFET DINING
GARDEN COURT



○ハッピーディナーウィーク(曜日替わりメニュー)

宇和島・安岡蒲鉾のじゃこ天 (月曜日)



みかんブリの握り寿司 (水曜日)



柑橘とイチゴのフルーツカクテル

飲み放題 (火曜日)



冷製ボイルズワイ蟹 (土・祝日)



<デザートコーナー>

★ストロベリーデザートフェア

プレフェア: 2.15(木)~28(水)

フェア : 3.1(木)~31(土)

名古屋市内の6ホテルで同時開催!

*スタンプラリーの美味しいめぐり方

詳細は、ホームページより

http://www.anacrowneplaza-nagoya.jp/pdf/1802-03sweets_meguri.pdf

(プレゼントが当たるスタンプラリー実施中!)



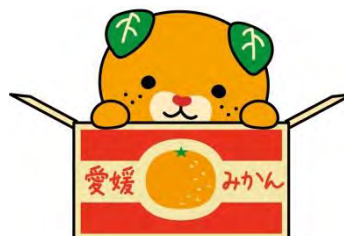
<LUNCH >

3.4(日) 1日のみ開催

ゆるキャライベント

“みきやん”・・・ときどき“ダークみきやん”

蛇口からみかんジュース体験やイベント日だけの
みきやんとダークみきやんととの記念撮影など！



<営業時間、料金の案内>

●ランチbuffet/11:30a.m.～3:00p.m.

平日 **¥3,000**(シニア料金: 65才以上 ¥2,700、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 **¥3,500**(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/ **¥5,000**(シニア料金: 65才以上 ¥4,500、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 ¥2,000(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。

★3F 京料理「たん熊」

愛媛県フェア

京料理
たん熊北店

期間:2018.3.1(木)～4.30(振休・月)

みかん鯛や緋扇貝など愛媛県産の旬食材を
春らしいあしらいで魅せるこだわりの会席。

<営業時間、料金の案内>

ランチ(ミニ会席) ¥5,200(税金・サービス料込)

ディナー(会席) ¥9,500(税金・サービス料込)

時間: ランチ 11:30a.m.～2:30p.m.

ディナー 5:00p.m.～9:30p.m.

(LO.8:30p.m.)



(写真は、ディナーイメージです。)

★29F 中国料理「花梨」
愛媛県フェア

期間：2018.3.1(木)～4.30(振休・月)

愛媛の食材を、花梨ならではの贅沢なコースで仕上げました。ランチでは、愛媛県産ひうちべっぴんポークの酢豚や、瀬戸内海産の塩でお召し上がりいただけるみかん鯛の揚げ物など、旨味が凝縮された品々。ディナーでは、愛媛の柑橘で爽やかな風味に仕上げた北京ダックや、愛媛県産伊予牛の豆鼓炒め、愛媛県産野菜入り帆立貝と海老のXO 醤炒めなど、豪華なメニューをご賞味いただけます。

<料金、営業時間の案内>

ランチ ¥4,500(税金・サービス料込)
ディナー¥10,000(税金・サービス料込)

時間：ランチ 11:30a.m.～2:30p.m.(土日祝 11:00a.m.～)
ディナー 5:00p.m.～9:30p.m.(LO.8:30p.m.)

★30F スカイレストラン「スターゲイト」
愛媛県フェア

期間：2018.3.1(木)～4.30(振休・月)

オードヴルには、来島サーモンと愛媛県産アスパラガス、ズワイ蟹を挟んだテリーヌに、イクラとサラダを乗せてトマトとシェリービネガーのソースで、ブイヤベース仕立ての宇和島産伊達真鯛を使ったトマトプロパンサルも絶品。愛媛県産“吟醸牛 山の響”ロース肉には、愛媛米を添えてお召し上がりください。マデラソースの芳醇な甘みと、愛媛県産青柚子胡椒の辛み、香りが効いた愛媛づくしの豪華な一品です。

<料金、営業時間の案内>

ランチ ¥ 5,000(税金・サービス料込)
ディナー ¥ 10,000(税金・サービス料込)

時間：ランチ 11:30a.m.～2:30p.m.(土日祝 11:00a.m.～)
ディナー 5:00p.m.～9:30p.m.(LO.8:30p.m.)

中国料理
花梨
Chinese Restaurant
KARIN



(写真は、ディナーイメージです。)



(写真は、ディナーイメージです。)

★1F ロビーラウンジ
愛媛県フェア



期間: 2018.3.1(木)~4.30(振休・月)

じゃこ天のパスタや、愛媛ポーク入りのハンバーグなど、4種のメイン料理とサラダを球型の三段重でご提供。スープやコーヒーも付いた特製ランチボウルです。



<料金、営業時間の案内>

ランチ ¥ 2,000 (税金・サービス料込)

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

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 20 都市(釧路、稚内、千歳、札幌、新潟、富山、金沢、成田、名古屋、京都、大阪、神戸、岡山、米子、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。

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.anacrownplaza.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 FAX:052-683-4423

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