

名古屋観光ホテルのフレンチレストラン「エスコフィエ」限定 老舗和菓子店「菓匠 花桔梗」×「一朶」とのコラボレーションアフタヌーンティー 名古屋の2つの名店による、“いちご”のオリジナル和スイーツが登場

名古屋観光ホテル(所在地:名古屋市中区錦 1-19-30、総支配人 二村 等)の、フレンチレストラン「エスコフィエ」で現在、尾張徳川家の筆頭御用達和菓子屋、桔梗屋の流れを組む「菓匠 花桔梗(かしょう はなききょう)」と“暮らしに溶け込む和菓子屋”をテーマとした「一朶(いちだ)」の和菓子職人が共同で開発した和スイーツと、名古屋観光ホテルのパティシエによる洋スイーツのコラボレーションアフタヌーンティーを提供しています。

愛知に根付く和菓子の名店がタッグを組んで開発した4種の和スイーツ、愛知の契約農家の厳選された高糖度いちご「よつぼし」を使用した“いちごもち”や“いちごと和三盆のテリーヌ”、“2種のベリーきんとん”、“いちごの琥珀糖”が楽しめるのは名古屋観光ホテルだけ。和菓子職人が創作する和の豊かさとホテルパティシエの洋の味わいが出会い、この土地ならではの魅力が詰まったメニューをご堪能ください。「エスコフィエ」でしか味わえない期間限定のコラボレーションスイーツで甘い口福な時間を。



概要

- 【期間】 2月1日(火)～3月31日(木) 定休日:火曜日
※3月は休まず営業いたします
- 【時間】 12:00～16:00 (L.O.15:00)
※2日前までに要予約
- 【場所】 1F フレンチレストラン エスコフィエ
- 【料金】 1名様 5,000円
- 【ご予約】 052-231-7758(フレンチレストラン エスコフィエ直通)
- 【WEBサイト】 https://www.nagoyakankohotel.co.jp/restaurant_bars/escoffier/afternoontea/#entry21421

※写真はイメージです。

※表示料金にはすべてサービス料・消費税が含まれています

※内容は予告なしに変更になる場合がございます。

※状況に応じて臨時休業とさせていただきます。

最新情報はホテル公式HPをご確認ください。

【メニュー】

ショコラ&ストロベリー アフタヌーンティー vol.2 菓匠 花桔梗×一朶 ～和といちごと共に～

【菓匠 花桔梗×一朶】 オリジナル和スイーツ

①いちごと和三盆テリーヌ [菓匠 花桔梗×一朶]

米粉を使用し、和三盆糖をあわせ焼き上げたテリーヌにいちごを添えました。

②2種のベリーのきんとん [菓匠 花桔梗×一朶]

いちごとラズベリーを使用し、しっかりと風味を残すよう独自の方法で炊き上げた餡で、きんとんを作りました。

③いちごもち [菓匠 花桔梗×一朶]

契約農家より厳選した高糖度のいちご「よつばし」を羽二重粉と卵白を使用したふわふわな餅生地地で包みました。

④いちごの琥珀糖 [菓匠 花桔梗×一朶]

いちご餡をイメージした一品。寒天から作る琥珀糖で薄くコーティングしました。



【名古屋観光ホテル】

⑤ストロベリームース ⑥オペラ ⑦ストロベリーシュークリーム ⑧サンドウィッチ ⑨スコーン

【ティーメニュー】

ドイツの老舗紅茶ブランド ロンネフェルト社ティー

※下記よりお選びいただけます。

- ・ストロベリーフィールド
- ・マサラチャイ
- ・ダーズリンサマーゴールド
- ・アイリッシュウイスキークリーム
- ・ドワードロップ
- ・ルイボス キルシュ ブリュエーテ

客室にて楽しむアフタヌーンティープランもご用意しております。

【店舗紹介】

◆菓匠 花桔梗

尾張徳川家の筆頭御用達和菓子屋「桔梗屋」の

伝統を受け継ぐ「菓匠 花桔梗」。

先人たちが築いた伝統を忠実に守り続け、「伝統と革新」をテーマとし、花桔梗にしかできないお菓子作りに日々精進している。

所在地：愛知県名古屋市瑞穂区汐路町 1-20



菓匠
花桔梗

◆一朶

暮らしに溶け込む和菓子屋「一朶」。

「日々の幸せに丁寧に作った菓子を届けたい。

季節感や節句の意味合いを学び、日本の美味しさを

日々の暮らしで味わっていただきたい。」をテーマとし、素材・製法にこだわり、「モノづくり」の原点である「人と喜ばせる」精神を大切にしている。

所在地：愛知県名古屋市南区豊田 1-28-5



一朶
ICHIDA

■新型コロナウイルス感染症への対策

名古屋観光ホテルでは、お客様に安心してご滞在、ご利用いただけるよう「新しい生活様式」に対応したガイドラインを定めて運用しております。

・新しい生活様式への取り組みは下記の URL をご覧ください。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/771>

■名古屋観光ホテルについて

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし、1936年12月16日に開業したホテルです。

その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ（81.5m）を誇る国際級の威風堂々たるホテルとしてリニューアルしました。1996年、開業60周年を機に館内の大改装に着手。客室、宴会場、フロント・ロビー、レストラン等を最新の施設にリニューアルし、2021年に開業85年目を迎えました。

また同年に、ホテル内の客室9～11Fの3フロアを54室に改装し”ホテルに住まうという、時間のおもてなしを堪能する”をコンセプトに『エスパシオ タイムシェアリング フォーアーバン』専用フロアとして販売を開始いたしました。

ホテル公式 HP : <https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



<一般の方からのお問い合わせ先>

名古屋観光ホテル フレンチレストラン「エスコフィエ」 TEL:052-231-7758(直通)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

名古屋観光ホテル 総支配人室 蒲生(がもう)

TEL:052-231-7711(代表) TEL:052-231-7663(直通) FAX:052-231-7963 E-mail:marketing@nagoyakankohotel.co.jp