

名古屋観光ホテル 一足早い日本の春をホテルで満喫。心躍る、さくらフェア

名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号）では、全館をさくら色に彩り、春爛漫のひとときをお過ごしいただける『さくらフェア』を開催中です。思うようにお花見ができない春が続く今、日本の春の風物詩「さくら」をお楽しみいただけるよう、ロビーでは、満開の桜並木と茶室のお花見空間が皆様をお出迎えするほか、輝きに満ちた春の訪れを祝うお食事や、客室から桜を愛でながらお弁当を味わう宿泊プランをご用意いたしました。この他、ご自宅でも春のうららかな気分を味わえるホテル特製「さくら福袋」や「お花見三段重」には、春の味覚を詰め込みました。天候に左右されることなく、ホテルならではのゆったりとしたプライベートな空間で『さくらフェア』お楽しみください。

概要

SAKURA メニュー

三重さくらポークのロティや桜エビと菜の花の Pasta など、春の息吹を感じる色鮮やかな桜色メニュー。

- 【場所】 プラッセリー&カフェ ル・シュッド
 【期間】 3月1日（火）～4月10日（日）
 【時間】 ランチ 11:00～15:00
 ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:30)
 ※3月21日（月・祝）までディナーは
 17:00～21:00 (L.O.20:00)

【メニュー】

三重さくらポークのロティ 春野菜&ポルチーニソース 2,000 円
 ネオ ビストロ SAKURA コース ランチ 3,800 円～ ・ネオ ビストロ SAKURA コース ディナー 6,000 円

【ご予約】 052-231-7756 (ル・シュッド 直通)



※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

さくらフェア

鯛の蒸し焼きや愛知みかわ豚のブレゼ、桜色のジェラートなど、春色に描かれたメニューをお楽しみいただけます。



- 【場所】 ライブキッチン ジャルダン
 【期間】 3月1日（火）～4月10日（日）
 ※3月21日（月・祝）までディナーは臨時休業
 【時間】 ランチ 11:30～14:30（ご利用時間 90分）
 ディナー 17:30～21:00（ご利用時間 120分）
 【料金】 ○ランチ（全日）
 大人（シニア含む） 4,500 円
 小学生 2,500 円 ※幼児 無料

※写真はイメージです
 ※表示料金にはサービス料・消費税が含まれています

○ディナー（全日）

大人（シニア含む） 6,000 円・小学生 3,500 円 ※幼児 無料

【内容】 愛知みかわ豚のブレゼ、鯛の蒸し焼き、ローストビーフなど

【ご予約】 052-231-8162（ジャルダン 直通）

【お持ち帰り専用】 日本料理 呉竹 お花見三段重

春の食材を多彩に愉しめる目にも美しい旬三味のお弁当。

ご家庭でお花見気分を味わえます。

【お渡し場所】 日本料理 呉竹 店頭

【期間】 3月19日（土）～4月17日（日）

【時間】 11:30～13:00、17:00～18:30

【料金】 お花見三段重 20,000 円（2～3人前）

※ご注文・キャンセル・変更受付は、3日前の13:00まで

【ご予約】 052-231-2247（日本料理 呉竹 直通）



※写真はイメージです
※表示料金には消費税が含まれています

「インルームダイニング」宿泊プラン

呉竹お花見三段重付き さくらステイ

公園の桜を眼下に望むお部屋で

日本料理 呉竹お花見三段重を楽しむ宿泊プラン。

【期間】 3月19日（土）～4月10日（日）

※4日前までに要予約

※期間中、気候により桜が開花していない場合がございます。

【料金】 2名様 55,000 円～

【内容】 夕食に日本料理 呉竹「お花見三段重」をお部屋にご用意

お持ち帰り用「春の花束」をご用意

ルームサービスでの朝食

ミニバー利用無料

【ご予約】 052-231-7407（宿泊予約課直通）



※写真はイメージです
※表示料金にはサービス料・消費税が含まれています

さくらカクテル



華やかな桜の風味が心地よく広がる口福をどうぞ。

日本の情緒に触れる春の宵を彩る一杯をご堪能ください。

【場所】 メインバー プエルト

【期間】 3月1日（火）～4月10日（日）

※3月末まで毎週日曜日は臨時休業

【時間】 17:00～24:00

※3月21日（月・祝）までディナーは

16:00～21:00（L.O.20:00）

【メニュー】 春陽 1,650 円 桜小町 1,600 円

【ご予約】 052-231-8163（プエルト 直通）

さくら福袋

お花見のお供にぴったりな桜スイーツ&パン、紅茶を詰め合わせた「さくら福袋」。
ご自身へのご褒美、ご友人やご家族とシェアするのもお勧めです。

【場所】 ル・シュッド テイクアウトショップ

【期間】 3月11日(金)～17日(木)、4月1日(金)～7日(木)

【内容】 ■第一弾

3月11日(金)～17日(木) ※事前予約可・数量限定

さくらショートケーキ(5号)

さくらあんぱん

さくらのリュスティック

ロンネフェルト社のフレーバーティー「モルゲンダウ」

■第二弾

4月1日(金)～7日(木) ※事前予約可・数量限定

さくらシフォンケーキ(5号)

さくらあんぱん

さくらフォカッチャ

ロンネフェルト社のフレーバーティー「モルゲンダウ」

【料金】 各 3,800円(5,000円相当)

【ご予約】 052-231-7789(ル・シュッド 直通)



※写真はイメージです
※表示料金にはすべて消費税が含まれています

ロビー装飾

【期間】～4月10日(日)まで

ホテル1階ロビーは生木による満開の桜並木で
日本の春を表現いたしました。

またお花見をテーマに、さくらと日本の伝統文化である
茶道の「野点」をイメージさせる茶室を眺めながら
春気分をご堪能ください。

【組み立て式茶室 大川の茶室-KONOHA-】

日本の組子職人とイタリアの家具職人による伝統と技の
コラボレーション作品

【大川組子】

家具の町 福岡県大川市の約300年の歴史を誇る伝統の技。
釘を使わずに木と木を組み付けて作る建具の技法のひとつで
この技法を使って細工を施したのが「大川組子」である。

<イタリア人デザイナー>

GIAN LUCA TONELLI

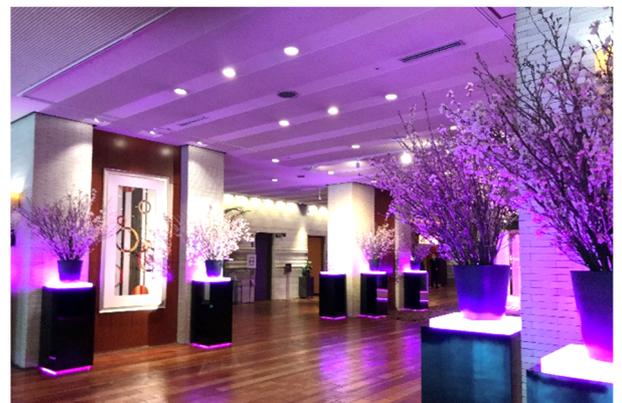
DAVIDE CARLESI

<大川組子職人>

木下正人(JR九州が運行する周遊型臨時寝台列車「ななつ星 in 九州」の内装の組子を手掛ける)

<監修>

紫牟田興輔(株式会社メッセージデザインセンター代表取締役)



※上記に掲載された内容は、予告なく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なる場合がございます。

■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、お客さまに安心してご滞在、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。

ホテル内レストランにおきましても、ご入場時に、または宿泊チェックイン時に検温を実施させていただいてからご案内する、テーブルやカウンター、椅子など、お客さまが手を触れる場所を定期的に消毒する、ゆとりのあるテーブルレイアウトにてご案内するなど、感染拡大対策を実施いたします。

・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>

<一般の方からのお問い合わせ先>

名古屋観光ホテル 代表 TEL:052-231-7711

<報道関係者からのお問い合わせ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング課 (名古屋観光ホテル) 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