

## “自然派イタリアンの第一人者”植竹隆政シェフ監修 名古屋観光ホテル レストランコラボレーション企画

名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目19番30号）内レストランでは、オリーブオイルや野菜などの自然な味わいにこだわった“自然派イタリアンの第一人者”、「リ스토랑テ カノビアーノ」植竹隆政シェフの監修メニューや料理教室、賞味会などのイベントをお楽しみいただける、コラボレーション企画を開催いたします。にんにくや唐辛子、動物性油脂を極力使用せず、国産の食材を多く使用することでSDGsにも繋がる、心にも身体にも優しいヘルシーなお料理をご用意します。素材本来の良さを引き出した、特別メニューをご堪能ください。



RISTORANTE “CANOVIANO”

シェフ 植竹隆政 氏

日本における自然派イタリアンの第一人者。京料理の優しい味わいに感銘を受けたことをきっかけに、野菜を中心に国産の食材を多く使用した、上質で身体に優しい健康的なイタリア料理を提供し続けている。

CANOVIANO  
RISTORANTE



### 概 要

< ライブキッチン ジャルダン >

ゴールデンウィーク ステーキ&シーフードフェア

ライブキッチンの熱気が溢れる空間で、熱々のステーキや彩り豊かなシーフードをご堪能ください。

前菜、パスタ、デザートなど、植竹隆政シェフ監修のメニューの数々も登場します。



【場所】ライブキッチン ジャルダン

【期間】4月29日(金・祝)～5月8日(日)

【時間】ランチ 11:00～14:30 (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 6,500円 小学生 2,500円 ※幼児 無料

○ディナー(全日)

大人 7,500円 小学生 3,500円 ※幼児 無料

【内容】

植竹隆政シェフ監修メニュー

■前菜

キヌアとホタテの炙り、アボカド、焼きブロッコリーのサラダ

ホタルイカとアサリのクラムチャウダー

■パスタ

北海水ダコとじゃがいもの白ワイン煮のラグーソース カラスミパウダーがけ

黒豚のサルシッチャと淡路島の玉ネギのラグーソース パルミジャーノパウダーがけ

■魚料理・肉料理

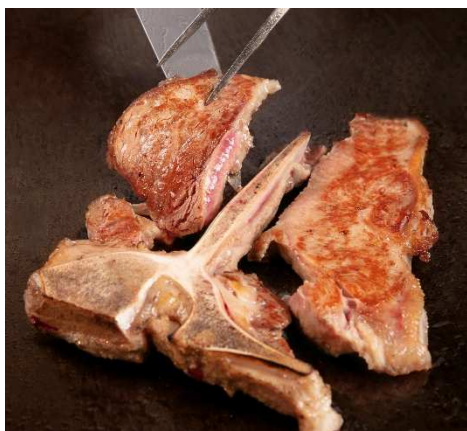
カツオのスコットtart仕立て 空豆のソース

豚肉のスカロッピーネ マッシュルームソース

■デザート

ココナッツのブラマンジェ パイナップルのソース

【ご予約】052-231-8162 (ジャルダン 直通)



T ボーンステーキ



ローストビーフ(ディナーのみ)



〈植竹シェフ監修メニュー〉  
キヌアとホタテの炙り アボカド-焼き  
ブロッコリーのサラダ

※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

## <フレンチレストラン エスコフィエ>

### 植竹隆政シェフ 賞味会

素材が持つ力強い旨味を繊細に引き出す、  
植竹隆政シェフが描く美しい『一皿』を  
お楽しみいただける一日限りの賞味会。

【場 所】 フレンチレストラン エスコフィエ

【日 程】 5月20日(金)

※3日前までに要予約

※4月7日(木) 10:00~受付開始

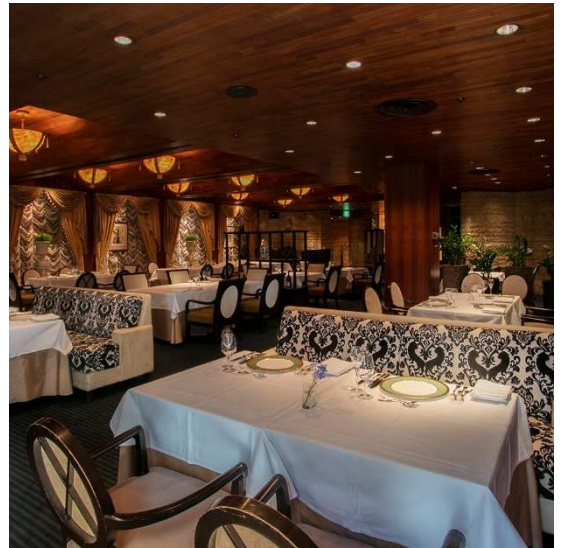
【料 金】 25,000円

【時 間】 17:30 受付

18:00 植竹隆政シェフによる挨拶、ディナー

【人 数】 限定40名様

【ご 予 約】 052-231-7758 (エスコフィエ 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

## <ブラッセリー&カフェ ル・シュッド> 植竹隆政シェフ監修 イタリアンコース

前菜やパスタ、メインディッシュからデザートまで、  
植竹隆政シェフ監修のヘルシーで優しい味わいのイタリア料理をお楽しみいただけます。

【場 所】 ブラッセリー&カフェ ル・シュッド

【日 程】 4月11日(月)~5月15日(日)

【時 間】 11:00 ~ 15:00、17:00 ~ 21:30 (L.O.21:00)

【料 金】 5,000円

【ご 予 約】 052-231-7756 (ル・シュッド)

### 植竹隆政シェフ料理教室&ランチ

ご家庭でも再現出来るように、身近な食材を使用した  
料理4品とデザート1品のレシピをご紹介します。

【場 所】 ブラッセリー&カフェ ル・シュッド

【日 程】 5月7日(土)

【時 間】 11:00 ~

【料 金】 10,000円

【人 数】 限定30名様

※前日までに要予約

※4月7日(木) 10:00~受付開始

【ご 予 約】 052-231-7756 (ル・シュッド)



※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

※上記に掲載された内容は、予告なく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