

ホテルを楽しむ！名古屋観光ホテルのゴールデンウィーク ロビーでは、豊臣秀吉ゆかりの「黄金の茶室」がお出迎え

名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号）では、ゴールデンウィークを満喫いただけるプランや各種イベントをご用意いたしました。

レストランでは、ご家族でのお集まりにピッタリな「ゴールデンウィーク ステーキ&シーフードフェア」や、お子様の成長をお祝いする“こどもの日スイーツ”「鯉のぼりケーキ」、また、ご自身へのご褒美に、ビューティーブランド「ReFa」のアイテムで心身ともにリフレッシュできる宿泊プランなど、ホテルはもちろんご自宅でもゴールデンウィークを満喫できるアイテムを取り揃えております。

この他、ホテルロビーでは、温故知新をテーマとした豊臣秀吉ゆかりの「黄金の茶室」を設え、皆様をお出迎えいたします。壁から天井、茶器に至るまで金が施されたその様は、豊臣家の繁栄の象徴であると同時に、当時確立されつつあった「お茶会」の概念に対する革新の現れであったと言われております。86周年を迎えた当ホテルも歴史を重んじつつ、変革に挑戦するという思いから、現代のLED技術を交えたこれまでにない新たな茶室として復元いたしました。こちらのスペースでは、6月26日までの毎週末に、抹茶と和菓子を提供し、煌びやかな茶室の華やかな気分をお愉しみいただけます。

概 要

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。

更に“自然派イタリアンの第一人者”として知られる「リストランテ “カノピアーノ”」植竹シェフ監修のメニューの数々も登場します。



※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

- 【期 間】 4月29日（金・祝）～5月8日（日）
 【時 間】 ランチ 90分 11:00～14:30
 ディナー120分 17:30～21:00
 【料 金】 ランチ 大人 6,500円 小学生 2,500円
 ディナー 大人 7,500円 小学生 3,500円
 【場 所】 1F ライブキッチン ジャルダン
 【予 約】 052-231-8162（ジャルダン 直通）



こどもの日スイーツ

- 【期 間】 4月27日（水）～5月5日（木・祝）
 【時 間】 10:30～19:30
 【料 金】 鯉のぼりショート 2,500円
 カブトショコラ 2,800円
 ※各4号12cm
 【場 所】 1F ル・シュッド テイクアウトショップ
 【予 約】 052-231-7789（ル・シュッド 直通）

※写真はイメージです
 ※表示料金には消費税が含まれています

Sweets 宝箱 ～カラフルトゥンカロン～

- 【期 間】 5月1日（日）～6月30日（木）
 ※前日17:00までに要予約
 【時 間】 15:00～21:30（L.O. 21:00）
 【料 金】 4,000円
 ・アボカドとケールのサラダ
 ・カラフルトゥンカロン 6種
 【場 所】 1F ブラッセリー&カフェ ル・シュッド
 【予 約】 052-231-7756（ル・シュッド 直通）



※写真はイメージです
 ※表示料金にはサービス料、消費税が含まれています

心身ともにリフレッシュ キレイを磨く「ReFa」体験プラン

新たに誕生したコンセプトルームで贅沢なひとときを。
 ビューティーブランド「ReFa」のアイテムを、心ゆくまで
 ご体験いただけます。
 心身ともにリラックスした時間をお過ごしください。

- 【期 間】 4月25日（月）～9月30日（金）
 ※前日までに要予約
 【料 金】 2名様 30,000円～
 【内 容】 ・「ReFa」美容アイテム体験
 ・レストランでの朝食
 【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

ReFa

ウルトラファインバブルと
マイクロバブル
2つの泡が、浴びるたび肌を
美しくする

ReFa FINE BUBBLE S



美容アイテムはお部屋で自由にお試しいただけます

- ・ ReFa FINE BUBBLE S
(リファファインバブル S) ※バスルーム備え付け
- ・ ReFa BEAUTECH DRYER PRO
(リファビューテック ドライヤープロ)
- ・ ReFa BEAUTECH CURL IRON
(リファビューテック カールアイロン)
- ・ ReFa HARI MAKE
(リファハリメイク) ※お持ち帰り可

ロビー装飾 温故知新～「黄金の茶室」と名古屋観光ホテル

【期 間】 6月30日（木）まで

【場 所】 1Fロビー



黄金の茶室～抹茶と和菓子と共に～



【期 間】 6月26日（日）まで ※土・日・祝日限定

【時 間】 各日14:00～16:00

【場 所】 1Fロビー、ライブキッチン ジャルダン

【料 金】 お一人様 1,800円

※1日20食限定

【内 容】 菓匠 花桔梗

4月 上生菓子「春げしき」干菓子「松」

5月 上生菓子「花かざり」干菓子「唐松」

※抹茶付き

※抹茶茶碗と菓子皿は、萩焼 坂倉善右衛門作品を使用。

※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



＜菓匠 花桔梗＞

愛知県名古屋市に4店舗を構える和菓子店。

そのルーツは、約400年前の徳川幕府のころ、尾張藩の初代当主でもある徳川義直公から尾張藩主御用菓子司に任ぜられた桔梗屋にさかのぼります。

伝統を守りながら、時代とともに歩み続け、お客様に喜ばれる和菓子をお届けしています。

茶器の展示

ロビーでは、古くから茶の湯と深い関係を築き「一楽、二萩、三唐津」と謳われるほど茶人好みの茶器として知られ、細かい部分までこだわった質の高い陶器として根強い人気がある「萩焼」を展示。



※写真はイメージです

十代 坂倉善右衛門氏／萩焼 < 山口県長門市 >



Profile

約 360 年の伝統を紡ぐ萩焼深川窯の陶芸家・十代 坂倉善右衛門氏。
萩焼の伝統を継承しながらも、
独自の技法で新しい萩焼の世界を創作。
江戸時代から七代目五郎右衛門の代を最後に、一度は廃業したが、
2006 年に一度は火を消した窯を再び蘇らせた陶芸家。
2021 年山口伝統工芸展 支部長賞を受賞するなど数多くの賞を受賞。

※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