

今こそ『名古屋』の魅力を再発見！ 名古屋観光ホテルの“夏旅”で巡る、『名古屋』の産業観光と 地元の恵みがあふれる朝食セミブッフェ

コロナ禍で約2年半もの間、海外はもちろん国内旅行もままならなかったこともあり、近年は近隣への“近場旅”やホテルの客室でゆっくり過ごすといった“おこもり”ニーズが増えています。

これを受け、名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目19番30号）では、「～なごやTRIP～」と題し、『名古屋』の産業観光を巡るプランや、客室内を彩る『名古屋』の伝統工芸品を体感するプラン、そして夏休みに家族で楽しむ“おこもり”プランをご用意いたしました。

地元名古屋、愛知の恵みはもちろん、栄養バランスに優れ、栄養価が高いスーパーフードを使用した野菜デリなどを取りそろえたこだわりの朝食で、『名古屋』の魅力をお愉しみください。



～なごやTRIP～

蓬左〈hōsa〉和フタヌーンティー& 「メーグル」チケット付きプラン

名古屋能楽堂内に位置する蓬左〈hōsa〉。

オープン以来予約が絶えない和フタヌーンティーセットや名古屋城観覧券、名古屋観光ルートバス「メーグル」1DAYチケットが付いた『名古屋』再発見プラン。

【期間】2022年7月1日（金）～8月31日（水）

※3日前までの要予約

【料金】2名様 28,800円～

※料金には、宿泊料、和フタヌーンティー、名古屋城観覧券、「メーグル」1DAYチケットが含まれております。

【内容】・菓匠 花桔梗×和む菓子 なか又×八百彦本店コラボレーション

蓬左〈hōsa〉和フタヌーンティーセット&お席確約



※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

- ・名古屋観光ルートバス「メーグル」1DAY チケット
- ・名古屋城観覧券

【 予 約 】 052-231-7407 (宿泊予約課直通)



蓬左<hōsa>

名古屋城のお膝元「名古屋能楽堂」内に 2022 年 3 月 18 日にオープンした「蓬左<hōsa>」は、尾張名古屋の食文化を未来へとつなぐ“食楽堂”として、尾張徳川家が治めた江戸時代の名古屋にルーツを持つ 3 つの老舗ブランドが集結し、誕生した施設です。

江戸時代の創業から名古屋の台所として親しまれてきた「仕出し料理 八百彦本店」、尾張徳川家の御用菓子司をルーツに持つ和菓子屋「菓匠 花桔梗」、熱田・宮宿で創業した水産業の屋号を受け継ぐ「和む菓子 なか又」によるとっておきの御食事、甘味、スイーツ、ご当地土産から、未来へつながる尾張名古屋の食文化をお楽しみいただけます。

～なごや TRIP～

有松絞りコンセプトルームで過ごす一日

国際芸術祭「あいち 2022」の会場となる有松。
日本遺産の町、有松の伝統工芸品で彩られた特別なお部屋で
“おこもり”ステイをご堪能いただけます。

【 期 間 】 2022 年 7 月 1 日 (金) ～10 月 31 日 (月)

※3 日前までの要予約

【 料 金 】 2 名様 30,000 円～

※料金には、宿泊料、朝食が含まれております。

- 【 内 容 】
- ・有松絞りでコーディネートしたお部屋をご用意
(ランプシェード、クッション、ベッドスロー、ファブリックパネル)
 - ・有松絞りのアメニティポーチをプレゼント
 - ・ご朝食

【 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

有限会社絞染色
久野染工場
Shibori-Dyeing Kuno-Studio

<有限会社絞染色 久野染工場>

1912 年の創業以来、代々受け継がれてきた有松絞りの伝統技法を生かしながら、新しい表現にチャレンジし、ファッションだけではなくインテリア・アートなどのジャンルにも幅広く進出している。

現在は国内外で幅広く活躍する数多くのブランドからの生地開発を依頼されている。

～3世代旅行にオススメ～ 夕食バイキング付きプラン

ご家族みなさまで安心してお過ごしいただけるよう、
お近くのお部屋をご用意するファミリープラン。
夕食はライブキッチン「ジャルダン」でお子様から
シニアの方までバラエティー豊かな料理をお楽しみ
いただけます。

3世代そろっての家族旅行に、夏休みの思い出づくりに
オススメです。



※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】2022年7月16日(土)～9月30日(金)

※3日前までの要予約

【料金】2名様 34,200円～

※料金には、宿泊料、夕食バイキング、
朝食が含まれております。

【内容】・ライブキッチン「ジャルダン」での夕食バイキング
・ご朝食

【特典】1グループにつきおひとつカードゲームをプレゼント

【予約】052-231-7407 (宿泊予約課直通)

<カラダの内側から元気になる、こだわりの朝食>



豊富なビタミンで栄養価の高い、地元愛知の恵み「濃厚卵 たける」や、しっかりした弾力と、優しい甘みが口の中いっぱい広がる「愛知米 あいちのかおり」、そして栄養バランスに優れ、栄養価が高いスーパーフードを使用した野菜デリなど、こだわりの食材で丁寧に作り上げた料理は、どれも自然の恵みたっぷりの生き生きとした美味しさであふれています。厳選した良質な素材を使用し、丁寧に焼きあげた自慢のパンや、三重県産の濃厚ミルク、太陽の光をいっぱい浴びたみかんジュースなどと合わせて、良質な一日のはじまりをお楽しみいただけます。

【時間】 7:00~10:00

【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)

【内容】 アメリカンブレックファースト 3,200円
和食 3,200円
※いずれもセミブッフェ付き

<アラカルトメニュー>

ハワイアンパンケーキ 2,300円

キッズメニュー 1,000円



自家製フレンチトースト 1,400円

エッグベネディクト 2,000円



※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

■ エスパシオエンタープライズ株式会社 (本社：名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8階)

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

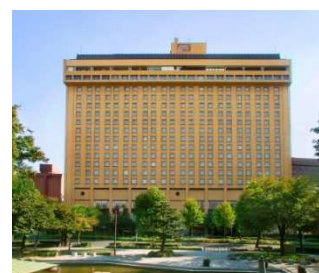
現在は、名古屋観光ホテルの他、関連事業として様々なレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

■ 名古屋観光ホテル (名古屋市中区錦 1-19-30)

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日に開業をしたホテルです。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、新館営業を開始し、2022年に開業86周年を迎えました。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



<一般の方・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 マーケティング部

TEL : 052-211-9502 FAX : 052-211-7219

E-mail pr-marketing@espacioenterprise.com