

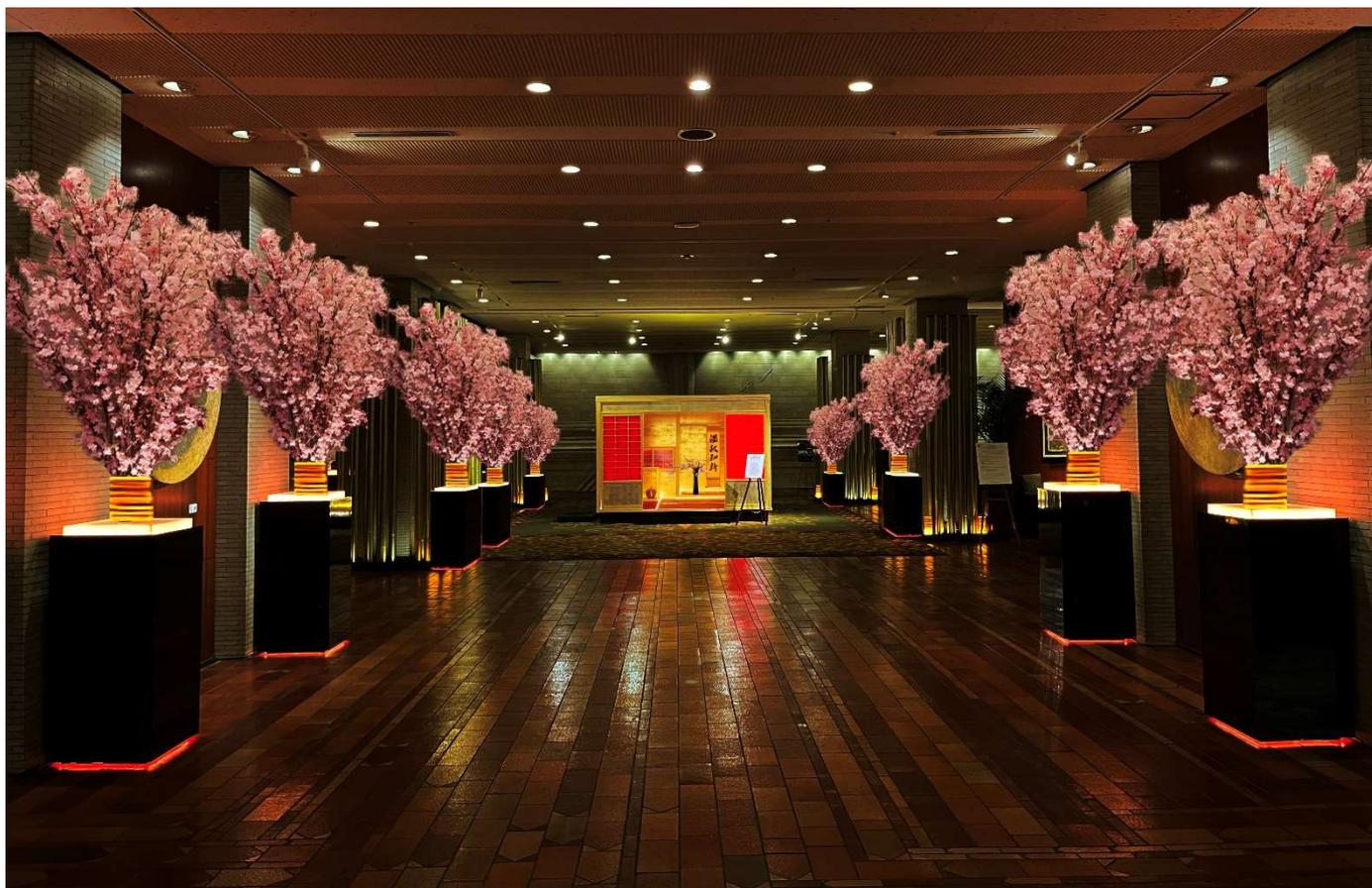
黄金の茶室×桜色に染まるロビーが圧巻 名古屋観光ホテルで一足早いお花見気分の『桜フェア』 3月1日(水)～開催

2023年度、「旅を発信する」～The destination for journey～をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目19番30号 総支配人 中神章裕）では、全館を桜色に彩り、瞳はもちろん、五感でも春爛漫のひとときをお過ごしいただける『桜フェア』を3月1日（水）より開催いたします。

コロナ禍では、思うようにお花見ができない春が続きましたが、今年は思う存分にニッポンの春をお楽しみいただけるよう、ロビーに薄紅色に染まる満開の桜並木を表現してお客さまをお迎えいたします。

その他、客室から眼下に桜を愛でながら桜スイーツを味わう宿泊プランや、館内レストランでは、一足早くお花見気分をお楽しみいただける個性際立つ和洋メニューの「桜buffet」、ピンク色が映える「桜アフタヌーンティー」などの心躍る春限定メニューをご用意いたします。

ロビー装飾



【期間】2023年3月1日（水）～4月9日（日）

【場所】1Fロビー



～スイーツ付き SAKURA プラン～

美しく咲いた桜を愛でながら至福のひとつときを。客室には、お花見気分が高まる桜のアレンジメントや桜スイーツ、ロゼシャンパンをご用意いたします。一足早く春を満喫できるおこもりステイをお楽しみください。

【 期 間 】 2023年3月1日（水）～4月9日（日）

※5日前迄の要予約

【 料 金 】 2名様 45,000円～

※宿泊料、桜スイーツ、ロゼシャンパン、サービス料、税金が含まれております。

【 内 容 】 お部屋に桜アレンジメントをご用意／桜スイーツ（桜モンブランタルト、桜ジュレとクリームチーズのアンサンブル、桜と苺のフレジェ、桜ロールケーキ、桜風味の玉水晶、フルーツ盛り合わせ）／ロゼシャンパン

【 予 約 】 052-231-7404（宿泊予約課 直通）

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/stay/plan/detail/40453>

<桜フェア>

【 場 所 】 1F フレンチレストラン エスコフィエ

【 期 間 】 2023年3月1日（水）～4月9日（日）

※3月8日（水）ディナーを除く

【 内 容 】 桜ランチ 6,000円

アミューズ、桜鱈と春野菜のテリーヌ、スープ、三重県産桜鯛のポワレ、さくらポークのロースト、桜デザート

桜ディナー 15,000円

アミューズ、桜鱈と春野菜のテリーヌ、舌平目と桜海老のムース、桜の葉を巻いた黒毛和牛、桜デザート

【 予 約 】 052-231-7758（エスコフィエ直通）



【場所】 1F ライブキッチン ジャルダン

【期間】 2023年3月1日(水)～4月9日(日)

【内容】 桜プuffェ

ランチ 大人 4,500円・小学生 2,500円・幼児 1,000円

ディナー大人 6,000円・小学生 3,500円・幼児 1,200円



みかわ豚のハーブソテー、奥三河どり「輝」の大手羽(ディナーのみ)、桜色の菜の花と筍の真丈、和歌山県産釜揚げしらすと菜の花の Pasta、桜ウッドで燻したスモークベーコンのカルボナーラなど

桜アフタヌーンティー 5,000円

※2日前迄の要予約

※〈平日〉 13:30～17:00

※〈土・日・祝〉 15:00～17:00

【予約】 052-231-8162 (ジャルダン直通)



【場所】 2F 日本料理 呉竹

【期間】 2023年3月1日(水)～4月9日(日)

【内容】 桜昼会席 8,000円

先付、桜手毬寿司、向付、金目鯛甘酒焼き
桃色甘酒ソース、蛤道明寺蒸し 敷き桜葉、
桜海老御飯、甘味

桜夜会席 15,000円

先付、穴子白煮寿司 桜葉包み、蛤真薯 澄まし立て、
向付、黒毛和牛と桜粟麩の挟み焼き、合肴、金目鯛と蛤の
ちり蒸し、桜海老御飯、甘味

テイクアウト お花見三段重 22,000円 (2～3名様用)

※お渡し日の3日前 13:00 迄の要予約

※お渡し時間 11:30～14:30

17:00～20:00

【予約】 052-231-2247 (呉竹直通)



【場所】 1F 中国料理 柳城

【期間】 2023年3月1日(水)～4月9日(日)

【内容】 桜ランチ 7,800円

アミューズ、オードブル、メカブのフカヒレスープ
桜色のフランと共に、紅大根餅のステーキ仕立て、
豚スペアリブの香り揚げ、牛挽肉と卵白桜色の
チャーハン、デザート



桜ディナー 15,500円

アミューズ、オードブル、ヨシキリ鮫尾ひれ姿煮 桜色のシャンタンソース
紅大根薄焼き餅のクレープ 桜葉の香り、国産牛の香り焼き 桜海老 X.O.醬ソース
桜鯛の蒸し物、牛挽肉と卵白桜色チャーハン、デザート

【予約】 052-231-7747 (柳城直通)



【場所】 1F ブラッセリー&カフェ ル・シュッド

【期間】 2023年3月1日(水)～4月9日(日)

【内容】 桜シーズナルランチコース

ショートコース 3,800円

前菜、パスタ、魚料理または肉料理、パン、
デザート、コーヒー

フルコース 5,500円

桜をかたどったパスタのポルチーニクリームソース、
真鯛のポワレとトマトリゾット、三河豚ロース肉の
グリルなど

桜シーズナルディナーコース

ショートコース 4,800円

フルコース 6,000円

桜パフェ 2,000円

※時間 10:00～21:30 (L.O.21:00)

【予約】 052-231-7756 (ル・シュッド 直通)



- 【場所】 1F メインバー プエルト
【期間】 2023年3月1日(水)～4月8日(土)
【内容】 桜カクテル 各1,600円
花明かり／ブルーム・モーニ



※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。
※メニュー内容は仕入れの都合により変更に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>

■ 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、2023年には開業87周年を迎えます。

<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 吉村・蒲生

TEL : 052-211-9502 FAX : 052-211-9019

E-mail pr-marketing@espacioenterprise.com