

『体に優しく、そして美しく』

自然派イタリアンの巨匠 リストランテ“カノビアーノ”植竹隆政シェフと贈る  
特別賞味会、料理教室、監修メニュー提供

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）は7月1日より、自然派イタリアンの第一人者 リストランテ“カノビアーノ”の植竹隆政シェフとのコラボレーションイベントを開催いたします。

イタリアンには欠かせない食材であるニンニクや唐辛子、バターやクリームといった動物性油脂を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいにこだわり、素材の味を最大限に引き出す自然派イタリアンの第一人者として知られている植竹隆政シェフ。名古屋観光ホテルの3つのレストランで監修メニューをご用意するほか、賞味会や料理教室などのイベントを実施し、上質で体に優しい健康的なイタリア料理を提供いたします。

■「植竹隆政シェフ 料理教室&ランチ」開催概要

- 【店舗】 フレンチレストラン エスコフィエ
- 【日程】 2023年7月18日（火）
- 【時間】 10：30～受付  
11：30～料理教室  
12：00～ランチ
- 【料金】 8,000円（税金・サービス料込）
- 【内容】 植竹隆政シェフが、家庭でもできる自然派イタリアンを目の前で実演いたします。  
料理教室後は植竹シェフがメニューを監修したフルコースランチをご用意。
- 【メニュー】 帆立とグリーンアスパラガスのサラダ  
パルミジャーノ風味  
オレキエッティ 鶏のハツとドライポルチーニのソース  
鱸のコトレッタ 香草風味 ペペロナータソース  
オクラのソテー添え  
豚肩ロースのソテー ビーツのソース  
皮付きヤングコーンのソテー添え  
パッションフルーツのザバイオーネ  
コーヒーまたは紅茶  
小菓子  
ホテル特製パン
- 【ご予約・お問い合わせ】 052-231-7758（エスコフィエ直通）



## ■「植竹隆政シェフ 特別賞味会」開催概要

- 【店 舗】フレンチレストラン エスコフィエ  
【日 程】2023年7月18日(火)  
【時 間】17:30~受付  
18:00~開宴  
【料 金】20,000円(ペアリングワイン付・税金・サービス料込)  
※ホテル飲料アドバイザー ソムリエ石田博氏とレストランテ  
“カノビアーノ”ソムリエ 北野健二氏の監修によるペアリン  
グワインをご用意いたします。  
【内 容】素材が持つ力強い旨味を繊細に引き出す、植竹シェフが描く  
『美しい一皿』。一夜限りの賞味会を開催いたします。  
【メニュー】スーパースウィートコーンのブランマンジェ  
牡丹海老とカラスミの冷製カッペリーニ  
三河山吹うずらと大麦、ポロ葱のサラダ  
ブラウンマッシュルーム添え  
鱈の焼き霜と淡路島の玉ネギ、セミドライトマトのスープ  
鮎の塩焼きと焼き茄子のスパゲッティーニ 花穂紫蘇ちらし  
鰻の白焼きと九条ネギのオレキエッティ  
リードヴォーのコトレッタ 香草風味 フレッシュジロールのソース チャンボッタ添え  
白桃のコンポートとリコッタチーズのジェラート グラニテ添え  
コーヒーまたは紅茶  
小菓子  
ホテル特製パン  
【ご予約・お問い合わせ】052-231-7758(エスコフィエ直通)



## ■「植竹隆政シェフ監修 ランチ&ディナー」開催概要

- 【店 舗】ブラッセリー&カフェ ル・シュッド  
【期 間】2023年7月6日(木)~7月31日(月)  
【時 間】ランチ 11:30~15:00  
ディナー 17:30~21:00(L.O.20:30)  
【料 金】ランチ 4,000円~(税金・サービス料込)  
ディナー 5,000円~(税金・サービス料込)  
【内 容】選べるメイン料理に、旬の野菜を使用して美しく  
彩られた植竹シェフ監修メニューをご用意いた  
します。  
【メニュー】<選べるメイン料理>  
マダイと夏野菜のカルトッチョ  
牛肉のポルペッティーネのトマト煮 サワークリーム風味 焼き野菜添え  
<ドルチェ>  
マチェドニアと白ワインのゼリー マンゴーのシャーベット添え  
※ランチ&ディナー共通・いずれもセミブッフェ付  
【ご予約・お問い合わせ】052-231-7756(ル・シュッド直通)



## ■「植竹隆政シェフ監修 真夏のイタリアンブッフェ」開催概要



- 【店 舗】ライブキッチン ジャルダン  
【期 間】2023年7月1日(土)～7月31日(月)  
【時 間】ランチ 11:30～15:00<90分>  
土日祝日は2部制(①11:30～13:00 ②13:30～15:00)  
ディナー 17:30～21:00<90分>  
土日祝日は2部制(①17:30～19:00 ②19:30～21:00)  
【料 金】ランチ 大人5,000円・小学生2,800円・幼児1,200円・3歳以下無料  
ディナー 大人6,500円・小学生3,600円・幼児1,500円・3歳以下無料  
【内 容】前菜、パスタにメイン料理、そしてデザートまで植竹シェフ監修のメニューを取り揃えました。  
素材が持つみずみずしい美味しさをご提供いたします。  
【メニュー】<前菜> カンパチのあぶりカルパッチョ コラトゥーラ風味 オクラとラディッキオ添え  
水牛のポッコンチーノとチャンボッタ  
<パスタ> 鯖とアンチョビのトマトソース  
豚肩ロースの白ワイン煮とズッキーニのソース パルミジャーノ風味  
<メイン> 鱸のコトレッタ 香草風味 ペペロナータソース  
鶏むね肉のピッカータ セミドライトマトとバジリコのソース  
<ドルチェ>カカオのクレープで包んだマスカルポーネクリーム ベリーソース添え  
【ご予約・お問い合わせ】052-231-8162(ジャルダン直通)

【URL】<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/47845>

※掲載写真はイメージです

### ■ 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年に開業87周年を迎えます。

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



### ■ 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ほか、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/>

<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

TEL: 052-231-8090 Mail: [pr-marketing@espacioenterprise.com](mailto:pr-marketing@espacioenterprise.com)