

名古屋観光ホテルに“大人の隠れ家”コンセプトのダイニング

やおよろず ひょうしぎ
やきとり「八百万」、おでん「拍子木」

2023年8月25日 ホテル地下1階に2店舗同時オープン

2023年度、“つなぐ”ホテルとして「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、“大人の隠れ家”をコンセプトに2023年8月25日、ホテル地下1階に焼鳥、おでんの2店舗を同時オープンいたします。

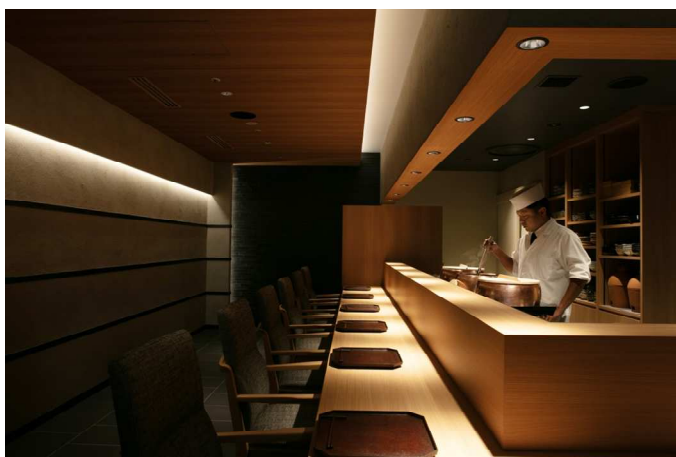
やきとり「八百万(やおよろず)」は、3種類の鶏肉を備長炭と天草の塩で焼き上げるコーススタイルの焼鳥ダイニング。

おでん「拍子木(ひょうしぎ)」は、素材に合わせたこだわりの3つの出汁を使用。大根とおぼろ昆布、フルーツマトとチーズのように、素材同士を組み合わせることで今までにはない全く新しいおでんに仕上げたコーススタイルのおでんダイニングです。

プライベート感を演出するダウンライトに包まれた、上質なアートと趣のある器が生み出す空間で、シーンに合わせて“大人の隠れ家”をお楽しみいただけます。



やきとり 八百万 YACHIMARU Yachitori



おでん 拍子木 HACHIMAKI Oden

概要

■やきとり「八百万」店舗情報

3種類の鶏肉(古処鶏・名古屋コーチン・奥美濃古地鶏)を備長炭と天草の塩で焼き上げる焼鳥ダイニング。鶏肉はそれぞれの部位に合わせた熟成をかけることで素材本来が持つ旨味を引き出し、備長炭で焼くことで香り豊かなしっとりとした焼き上がりを実現。ほんのりと甘みを持つ天草の塩で際立つ旨味をお楽しみいただけます。



コース(7,700円)の一部

- 【店舗名】 : やきとり「八百万」
- 【店名由来】 : 八百万の語源は八百万の神であり、数が多いことを意味しています。やきとり「八百万」は、焼くというシンプルな調理法でありながら様々な楽しみ方が出来ることはもちろん、お客様がそれぞれのシーンに合わせて様々な楽しみ方が出来るようにとの願いが込められています。
- 【営業時間】 : 17:00～21:30(L.O.21:00)
- 【定休日】 : 毎週日・水曜日
- 【席数】 : カウンター12席
- 【コース内容】 : 枝豆の山椒煮／コーチン熟成もも炙り／つくねのお吸い物／焼鳥串8種／野菜串3種
一品料理2種
- 【料金】 : お一人様 7,700円
- 【お問合せ】 : レストラン予約センター 052-231-7763(平日・土曜日 9:30～17:00)
- ※小学生以下の方はご遠慮いただいております。

■おでん「拍子木」店舗情報

鰹昆布、鶏白湯、味噌の3つの出汁を使用し、それぞれの素材に合わせて炊き上げるおでんダイニング。素材の持ち味を引き出すのはもちろん、チーズやとろろ昆布といった新しい素材とも組み合わせることで、今までにはない新しい美味しさに出会えます。目にも鮮やかな器と共に、新しいおでんの魅力をお楽しみいただけます。

- 【店舗名】 : おでん「拍子木」
- 【店名由来】 : おでんは拍子木型に切った豆腐に串を打って焼いた田楽がルーツと言われており、また拍子木は歌舞伎や相撲などの開始、区切りといった空気を変える時などに使用されてきました。おでん「拍子木」は、店内に足を踏み入れた時から空気が変わり、心から寛げる時間を提供したいという願いが込められています。
- 【営業時間】 : 17:00～21:30(L.O.21:00)
- 【定休日】 : 毎週日・水曜日
- 【席数】 : カウンター10席

【コース内容】 :季節の小鉢3種／海老はんぺん春巻き／＜出汁おでん＞大根・ジャガイモもちチーズ・
フルーツトマト＜鶏白湯おでん＞椎茸ホタテ真薯・鶏つくね／＜味噌おでん＞土鍋仕立て
(たまご・こんにゃく・牛すじ・大根)／甘味もなか

【料金】 :お一人様 8,800円

【お問合せ】 :レストラン予約センター 052-231-7763(平日・土曜日 9:30～17:00)

※小学生以下の方はご遠慮いただいております。



コース(8,800円)の一部

※表示料金にはすべて消費税・サービス料が含まれています。
※画像はイメージです。仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。

■ 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

E-mail pr-marketing@espacioenterprise.com