

名古屋観光ホテルの日本料理「呉竹」・鉄板焼「昇龍」<sup>しょうりゅう</sup>・天ぷら「天鯨」<sup>てんしゃち</sup>で  
リニューアル3周年記念賞味会を開催。  
～日本の秋を旬の食材で体現～

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、2023年10月14日(土)～10月29日(日)の毎週末に日本料理「呉竹」、鉄板焼「昇龍」、天ぷら「天鯨」とレストランを移しながらリニューアル3周年記念賞味会を開催いたします。

少しずつ深まっていく秋に旬を迎える食材はもちろん、普段では出会えない食材とその組み合わせから、それぞれの料理長が全く新しい料理を作りあげていく今回の賞味会。

日本の深まる秋を見た目で、香りで、食感でお愉しみいただけます。



日本料理「呉竹」永田料理長



鉄板焼「昇龍」戸田料理長



天ぷら「天鯨」竹中料理長

<リニューアル3周年記念賞味会 概要>

■開催内容 : 2023年10月14日(土)・15日(日) / 日本料理「呉竹」永田料理長賞味会 28,000円  
<MENU>

秋の味覚の代表、松茸や秋鰻、銀杏など深まる秋と共に香りが深く、濃くなる食材を使用し、  
日本料理の伝統は生かしつつ、新しい組み合わせで魅せる新しい料理を会席スタイルでご用意。

2023年10月22日(日) / 鉄板焼「昇龍」賞味会 30,000円  
<MENU>

北海道毛蟹や雲丹、昆布メフォアグラや仙台牛を絶妙な火入れで焼き上げるコース。

2023年10月29日(日) / 天ぷら「天鯨」竹中料理長賞味会 25,000円  
<MENU>

伊勢海老や鮑などの豪華食材をはじめ、松茸や栗などの季節の食材をコーススタイルでご用意。

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。

MENUは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

■開催時間 : ランチ 11:30～13:00 までの入店  
ディナー 17:00～20:00 までの入店 ※ランチ/ディナーいずれも3日前までの要予約

■お問合せ： 052-231-2247(呉竹直通)

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/52365>



#### 日本料理「呉竹」永田料理長

岐阜県出身。18歳から料理の道を志し、ナゴヤキャッスル、キャッスルプラザの日本料理レストランで修業を積み、料理長として腕をふるう。

2020年、名古屋観光ホテル 日本料理「呉竹」料理長に就任。

日本料理の伝統を重んじながらも大胆で鋭い感性を生かし、繊細で緻密な技で生み出す新しい料理を追求し続けている。



#### 鉄板焼「昇龍」戸田料理長

愛知県出身。2009年ナゴヤキャッスルへ入社し、数々のフレンチをはじめ、鉄板焼レストランで経験を積む。

2023年、名古屋観光ホテル 鉄板焼「昇龍」料理長となる。お客様の目の前で調理を行う鉄板焼カウンターで培った経験を生かし、ひとりひとりのお客様に寄り添い、驚きと感動を与えられる料理を目指し、日々研鑽を積み重ねている。



#### 天ぷら「天鯨」竹中料理長

滋賀県出身。割烹料理店やホテルの和食レストランなどを経て、1995年に名古屋観光ホテルへ入社し、呉竹の天ぷらにて研鑽を積む。

衣をギリギリまで薄く仕上げることで、食材が持つみずみずしい食感、香り、旨味を引き出す技には定評があり、数多くのお客様から支持され続けている。

#### ■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、関連事業としてさまざま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合せ先>

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