

名古屋観光ホテル伝統の珠玉のおせち
2023年10月1日(日)に予約受付開始
～贅を尽くした20万円の高級おせちからスイーツおせちまで7種類をご用意～

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1日(日)よりホテル特選おせちの予約受付を開始いたします。

今年はホテル伝統の味をお重に詰め込んだ和洋中三段重、和洋二段重に加え、彩り豊かなスイーツおせちや和洋中のレストラン料理長が腕をふるう「レストランおせち」もご用意。新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行後初となるお正月マーケットに向けて、高価格帯のおせちニーズに合わせた日本料理「呉竹」の和風三段重(200,000円)や、本場香港点心師が腕をふるう中国料理「柳城」の点心おせち(32,000円)なども取り揃えました。

ご家族が揃うお正月に相応しい、晴れやかなお料理をご提供いたします。



和洋中三段重



和洋二段重



スイーツおせち

<ホテル特選おせち 概要>

■申込期間 : 2023年10月1日(日)～12月22日(金)
※配送受取のお申込は12月20日(水)まで

■受渡・配送日 : 2023年12月31日(日)

■MENU・料金 : 和洋中三段重 41,850円(税込)

<一の重/和>

黒豆煮 金箔添え/紅白かまぼこ/金柑蜜煮/田作り/いくら醤油漬/銀鱈西京焼/
鶏松風焼/味付け数の子/するめ松前漬/真蛸甘酢漬/五色鳴門巻/鮑やわらか煮
わかめ旨煮添え/紅白なます/キングサーモン西京焼

<二の重/洋>

カクテルブリニ/スタッフドオリーブ/ハイブリッドキャビア/鶏テリーヌ オレンジ風味/
車海老塩茹で/海藻サラダ/帆立スモーク/ドライフルーツとナッツのテリーヌ/プルーン
赤ワイン煮/ローストビーフ/ドロップペッパー/ホッキ貝サラダ

<三の重/中>

青ザーサイ/フカヒレ/カシューナッツココナッツ/酒釀鶏ロール/手毬餅/蟹爪一夜干/
中華クラゲ/チャーシューロール/黒酢酢豚/エビのチリソース

和洋二段重 31,860 円(税込)

<一の重/和>

黒豆煮 金箔添え/田作り/くるみ飴炊き/栗甘露煮/栗きんとん/銀鱈西京焼/鶏松風焼/
手毬餅/味付け数の子/すめ松前漬/いくら醤油漬/紅白なます/鮑やわらか煮 わかめ
旨煮添え/野沢菜入りわさび漬/キングサーモン西京焼/梅人参煮/紅白かまぼこ/有頭
海老煮/筍煮/にしん昆布巻

<二の重/洋>

スモークサーモントラウトのマリネ/ピクルス三点盛/マッシュルームとオリーブのコリアンダー/
オーロラくず餅/パテドカンパーニュ/若桃シロップ漬/ローストビーフ/紅茶合鴨スモーク/
市松柿バター/アンデスポークパストラミ/黒酢酢豚/ドロップペッパー/ホッキ貝サラダ/
エビのチリソース

スイーツおせち 6,000 円(税込)

ババロアフレーズ/タルトオレンジ/モンブラン/抹茶ロール/シュークリーム/チョコレート
ムース/苺ショートケーキ/バスクチーズケーキ/フィナンシェ&マカロン

■受渡場所 : 名古屋観光ホテル 2階特設会場(10:00~16:00)

※配送の場合は、配送料として品につき1,300円を頂戴いたします。

配送地域/愛知県、岐阜県、三重県、静岡県、東京都、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、
千葉県、神奈川県、山梨県、新潟県、長野県、富山県、石川県、福井県、大阪府、京都府、
滋賀県、奈良県、和歌山県、兵庫県(但し、離島は除く)

※配送の場合はお時間の指定は承りかねます。

■ご予約・問合せ: 外販課おせち係(TEL:052-231-8070/平日 10:00~17:00)

オンラインショップ(<https://www.es-store.jp/c/osechi>)

<レストランおせち 概要>



和風三段重



洋風三段重



中国料理三段重



点心おせち

■申込期間 : 2023年12月23日(土)まで

■受渡日時 : 2023年12月31日(日) 11:30~20:00

■受渡場所 : 各レストラン



日本料理「呉竹」(TEL:052-231-2247)
和風三段重 200,000円(税込)

<一の重>

伊勢海老雲丹揚げ／金目鯛袖庵焼喜／赤陸奥西京焼喜／真名鯉
南蛮焼喜／寒鰯照り焼喜／毛蟹手毬真薯／本唐墨／近江蕪酢漬
／紅白真薯／伊達巻喜／紅白膾 いくら 柚子釜／子持昆布土佐
漬／市田柿祇園棒／鮭奉書巻喜／萵苣塔西京漬

<二の重>

黒鮑含煮／帆立蒸煮／松阪牛有馬煮／名古屋コーチンつくね／蛸
紅白煮／亀甲芋白煮／新筍土佐煮／松笠慈姑／新牛蒡含／花冬
菇鼈甲煮／子持鮎竹紙巻喜／梅京人参／花蓮根／京菜花／穴子
昆布巻喜／手毬麩

<三の重>

越前蟹／生撥子／数の子／車海老艶煮／田作り／粒雲丹の小柱和
合／国産栗と蜜郎の金団／黄金蒲鉾／合鴨大和煮 海老芋含め／
黒豆 紅白千代呂木



フレンチレストラン「エスコフィエ」(TEL:052-231-7758)
洋風三段重 50,000円(税込)

<一の重>

生ハムとオリーブ 2種／フォアグラとイチジクのテリーヌ／鴨のスマー
ク／チーズ／サーモンロールとフレンチキャビア／マカロン 2種／
ティラミス

<二の重>

エスカルゴのブルゴーニュ風／才巻海老のカクテルとキャビア／パテ
ドカンパーニュ／鮑／名古屋コーチンテリーヌ／黒毛和牛ローストビ
ーフ

<三の重>

伊勢海老のテルミドールとたらば蟹のベニエ／仔羊のロティ



中国料理「柳城」(TEL:052-231-7747)
中国料理三段重 60,000円(税込)

<一の重>

伊勢海老スイートチリソース 金箔飾り／蟹爪三色野菜のオーロラソー
ス／海月の和え物 キャビア添え／鮑の塩水煮 壽人参／ズワイ蟹錦
糸巻き

<二の重>

フカヒレの姿煮 シャンタン醤油風味 双壽人参／彩り野菜のシャンタ
ン煮／酔わせ数の子／彩り野菜の甘酢漬／車海老の塩水煮／
松笠烏賊の彩りジンジャー和え

<三の重>

三種ナッツの餡炊き／冷製北京ダック／黒豆金箔／栗きんとん
金木犀の香り／ローストビーフ山椒風味／金柑のコンポート／広東
風チャーシュー／蒸し鶏の貴妃仕立て／赤魚のピリ辛煮 イクラ添え



中国料理「柳城」(TEL:052-231-7747)
点心おせち 32,000円(税込)

<一の籠>

金箔飾り海老蒸し餃子／フォアグラのせ和牛焼売／豆苗入り餃子
キャビア添え／南瓜皮の鳳凰の眼形餃子 鮑添え／トビコのせ焼売
／カスタード餡入り桃まんじゅう

<二の籠>

上海風もち米焼売／ほうれん草入り餃子／豚肉と白菜餃子／フカヒレ入り餃子／烏賊すり身焼売／帆立貝柱入り餃子／蟹身と野菜入り餃子

■おせち URL (<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/53557>)

■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