

あなたもプリンセスになってみませんか？ ノリタケの森にあるレストラン「キルン」でお好みのドレスに包まれる ランチ&アフタヌーンティープラン 11月18日販売開始

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11月18日(土)からグループレストランの「Kiln(キルン)」で、お好みのドレスを身にまとい、ランチまたはアフタヌーンティーが楽しめるドレスアップランチ&アフタヌーンティープランを販売いたします。

当日は、5着の中からお好みのドレスを身に着け、緑豊かなノリタケの森にあるフレンチレストラン「キルン」で、紅葉に染まる庭を見ながら旬の食材を使用した繊細で美しい料理をお楽しみいただけます。

ご友人同士の思い出に、また母娘の記念に、プリンセス気分を満喫できるプランで心に残る優雅なひとときを。



<ドレスアップランチ&アフタヌーンティープラン 概要>

【期 間】 2023年11月18日(土)～通年
※前日までの要予約

【時 間】 ランチ 11:30～14:30(L.O.13:30) ※1日3組(1組最大4名様まで)限定
アフタヌーンティー 14:00～16:00 ※1日3組(1組最大4名様まで)限定
※ランチ、アフタヌーンティーのご予約時間の5分前までにレストラン「キルン」にお越しください。
当日ドレスを選び、着付けをご自身でおこなっていただいた後、お料理をお楽しみいただけます。
※カメラマン、美容、着付けをご希望の場合は別途ご手配させていただきます。

【場 所】 ノリタケの森 フレンチレストラン「Kiln(キルン)」
愛知県名古屋市中区則武新町3-1-36
<https://www.castle.co.jp/noritake-kiln/>

【料 金】 ランチプラン 6,200 円(ランチ・ドレスレンタル代・税金込)
アフタヌーンティープラン 6,000 円(アフタヌーンティー・ドレスレンタル代・税金込)

【MENU】 ランチ(MENU は一例)
本日の前菜／紅はるかの焼き芋と落花生ポタージュ／カサゴとポレンタ、茄子のコンフィチュール
ソースパンプルムース／岡崎竹千代ポークのノルマンディ風 焼き林檎とポムピュレを添えて／
自家製デザート／パンとオリーブオイル／コーヒーまたは紅茶



アフタヌーンティー(MENU は一例)
オープンサンドウィッチ 3 種／彩り野菜のカクテル／パティシエ特製本日のプティフルに
季節のフルーツ／本日のプティフル(ヘーゼルナッツのバスクチーズケーキ／チョコレートの
テリーヌ／カヌレ・ド・ボルドー)／スコーン果実のコンフィチュール添え



*スコーンのお皿は「オマージュコレクション」の
4 種類のデザインからお選びいただけます。

<オマージュコレクション>

明治期から第二次世界大戦終結までに、森村組及び
日本陶器合名会社(現ノリタケカンパニーリミテド)によ
って製造された製品の数々。その多くは海を渡って主
にアメリカに輸出され、西洋のデザイン様式と日本の
美意識が融合した、独特の美しさや手の込んだ豪華な

装飾で好評を博しました。そしてやがて「オールドノリタケ」と呼ばれるようになり、今現在も熱心なコレクターたちにより蒐
集され、大切にされています。

そんなノリタケデザインの原点ともいえるオールドノリタケへのオマージュとして誕生したシリーズ、それが「THE
HOMAGE COLLECTION(オマージュ コレクション)」です。

<紅茶 MENU>

ロンネフェルト社の茶葉をフリーフローでお楽しみいただけます。

ダーズリンサマーゴールド／アイリッシュウイスキークリーム／クイーンズティー／ストロベリーフィールド

【ご予約・お問合せ】 052-561-7304(レストラン「キルン」直通)

https://www.castle.co.jp/noritake-kiln/index_2311aft.html

※掲載画像はイメージです。仕入れにより、内容が変更になる場合がございます。
※表示料金はすべて税込です。

■ロンネフェルト社

1823年にJohann Tobias Ronnefeldt氏によって設立された歴史あるドイツの紅茶メーカー。時間と手間をかけた製法で独自のブランドを創りだし、その優れた品質と深い味わいは伝統ある最高級ホテルはもちろん、世界中の多くの人たちに愛されています。

■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