

名古屋観光ホテルは受験生を応援します！  
選べる「名古屋めし」の夕食ルームサービス付き宿泊プラン  
2023年12月14日(木)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、名古屋めしの夕食ルームサービスやリラックスグッズのプレゼントが付いた受験生を応援する宿泊プランを販売いたします。

名古屋の中心部・地下鉄伏見駅から徒歩2分に位置する当ホテルは、地下鉄東山線と鶴舞線の2路線が利用できるため、市内の各大学へのアクセスが便利。宿泊者専用ラウンジやフィットネスジムもあり、付き添いの方もゆっくりとお過ごしいただけます。

受験生のみなさまが安心して試験当日を迎えられるように、さまざまなグッズや特典を取り揃えて応援いたします。



<～ルームサービスの名古屋めし夕食付き～受験生応援プラン 概要>

【利用期間】 2024年1月9日(火)～2024年3月31日(日) ※3日前までの要予約

【料 金】 1室1名様 25,000円～

※ご利用のお日にちにより料金が異なる場合がございます。詳細は予約ページよりご確認ください。

※料金には夕食、朝食、宿泊料金、サービス料、税金が含まれております。

【部屋タイプ】 デラックスダブル(24㎡)・デラックスツイン(24㎡)

【プラン内容】 ■名古屋市営地下鉄全線24時間券

■レストランでの朝食

■ルームサービスの夕食

※お好みの一品をお部屋までお届けいたします。

○鉄板ナポリタン

鉄板の上にとき卵を流し、その上に爽やかな酸味のナポリタンを載せました。  
熱々の鉄板から立ち上る湯気が食欲をそそる一品です。

○味噌煮込みうどん

愛知県を代表する調味料であり、ほかの味噌と比べて栄養価が高い「八丁味噌」を使用したうどん。  
土鍋で煮込んだコシの強いうどんと、濃厚な味噌の味わいが身体を芯から温めます。

○きしめん

愛知県内全域で食べられるソウルフード。厚さ1ミリ、幅7～8ミリの平たい麺が特徴です。  
風味豊かな濃いめの出汁とつるりとした食感の麺が絡む、あっさりとした味わいです。

○大海老フライ タルタルソース

名古屋名物、プリプリ食感の大海老フライ3本を豪快に盛り付けました。  
たっぷりのタルタルソースでお召し上がりいただけます。



鉄板ナポリタン



味噌煮込みうどん



きしめん



大海老フライ

【プラン特典】 加湿機能付き空気清浄機、電気スタンドをお部屋にご用意  
モーニングコール(ご希望の方) / リラックスグッズ(ホットアイマスク・バスソルト)のプレゼント

【受験生のみなさまにおすすめポイント】

○6階宿泊者専用ラウンジ

コーヒー、紅茶、ソフトドリンクをお好きな時間にご自由にお楽しみ  
いただけます。

○オーガニックコットンを使用した「テネリータ」のリネン類

○至福のひとときを提供する「ブルガリ」のバスアメニティ

○ミネラルウォーターを1名様につき1本ご用意

○無料のWi-Fi完備

○宿泊者専用フィットネスジム完備

○チェックイン～チェックアウトまで駐車場無料

※予約不要 / 先着順 / 車高制限 2.1m

○大学までのタクシーの手配も承ります。ご希望の方はフロントスタッフまでお申し付けください。



【URL】 <https://www.nagoyakankohotel.co.jp/stay/plan/detail/58602>

【ご予約】 052-231-7407(宿泊予約課直通)

※掲載画像はイメージ

#### ■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