

PRESS RELEASE

報道関係者各位

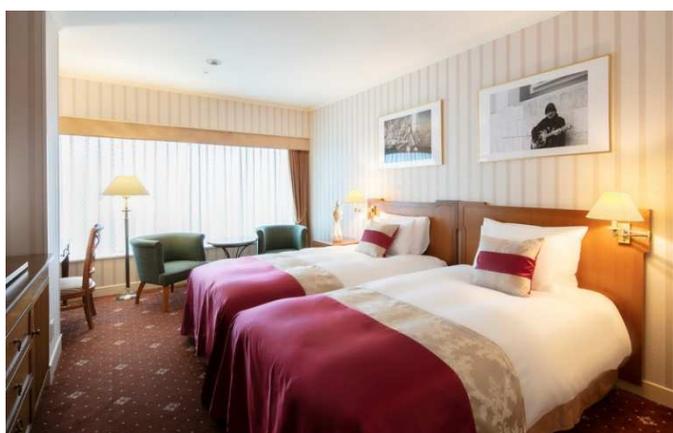
2024年2月16日

名古屋観光ホテル

瞳で舌で、桜を愛でる、桜テーマのステイ&レストランプラン 名古屋観光ホテルで一足早いお花見気分の「桜フェア」 2024年3月1日(金)から開催

2023年度、「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)では、瞳はもちろん、五感でも春爛漫のひとときをお過ごしいただける『桜フェア』を2024年3月1日(金)から開催いたします。

期間限定の桜イヴニングハイティーを愉しめる宿泊プランや、春の食材をふんだんに使用した見目美しいレストランメニュー、また桜色に染まるカクテルやパン、ケーキも販売いたします。



<ラウンジ「ジャルダン」桜&ストロベリーイヴニングハイティー付き宿泊プラン>

ラウンジ「ジャルダン」でのイヴニングハイティーとステイが愉しめる、記念日や贅沢な女子会におすすめのプランをご用意しました。スパークリングワインやスパークリングカクテルなどと共に、春色に染まるハイティーをお愉しみいただけます。

【期間】2024年3月1日(金)～4月4日(木) ※3日前までの要予約

【料金】2名様 45,600円～

※宿泊料、桜&ストロベリーイヴニングハイティー、朝食、サービス料、税金が含まれております。

【部屋タイプ】クラシックスーペリアダブル(30㎡)・クラシックスーペリアツイン(30㎡)

【内容】○ラウンジ「ジャルダン」での桜&ストロベリーイヴニングハイティー(スパークリングワイン・生ビール・ハイボール・スパークリングカクテルのフリードリンク付き)

※ご利用時間はチェックイン日の17:00～(120分制)

○レストランでの朝食(ブラッセリー&カフェ ル・シュッド/7:00～10:00)

地元素材にこだわり、カラフルなサラダバーやスーパーフードを使用した約 60 種類の彩り豊かなお料理をブッフスタイルでお楽しみいただけます。ライブキッチンではシェフが目の前で作る出来立ての卵料理をご用意。手羽先の唐揚げや味噌串カツなどの名古屋めしもお召し上がりいただけます。

【 予 約 】052-231-7407(宿泊予約課 直通)

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/stay/plan/detail/61415>

<レストランメニュー>

期間中、レストランでは桜をテーマにした桜色の料理やデザート、また桜の名がついた食材を使用するなど春を感じる特別メニューをご用意いたします。

【 場 所 】 1F 中国料理 柳城

【 期 間 】 2024 年 3 月 1 日(金)～4 月 7 日(日)

【 内 容 】 桜華ランチ (11:30～14:30/L.O.14:00) 7,800 円

香港点心三種、桜海老のゼリー寄せ、ふかひれとズワイ蟹入り
カリフラワーのポタージュシャンタン、豆腐と海老の蒸し物、
新生姜と錦爽鶏肉の炒め、桜海老のチャーハン、
春を奏でるデザート



桜華ディナー (17:00～21:30/L.O.21:00) 15,500 円

春の特選点心二種、桜海老のゼリー寄せ、ふかひれの姿煮 翡翠シャンタンソース、蛤と春野菜の煮浸し、
国産牛フィレ肉の香り焼き、台湾唐墨と飛子の春筍香るチャーハン、春を奏でるデザート

【 予 約 】 052-231-7747(柳城直通)

【 場 所 】 2F 日本料理 呉竹

【 期 間 】 2024 年 3 月 1 日(金)～4 月 7 日(日)

【 内 容 】 桜昼会席 (11:30～14:30/L.O.13:00) 8,000 円

桜胡麻豆腐、桜手毬寿司、菜の花浸し、御造里、鱈桜薫焼き、
四万十ポーク道明寺蒸し、ちらし寿司、氷菓子

夜桜花会席 (17:00～21:30/L.O.20:00) 12,000 円

桜胡麻豆腐、穴子白煮寿司、蛤真薯 澄まし仕立て、御造里、金目鯛
甘酒焼き、四万十ポーク道明寺蒸し、桜海老天茶漬け、氷菓子





テイクアウト お花見三段重 22,000 円(2~3名様用)

※お渡し日の3日前13:00までの要予約

※お渡し時間 11:30~14:30 ・ 17:00~20:00

【 予 約 】 052-231-2247(呉竹直通)

【 場 所 】 2F 鉄板焼 昇龍

【 期 間 】 2024年3月1日(金)~4月7日(日)

【 内 容 】 桜ランチ (11:30~14:30/L.O.14:00) 15,000 円

桜肉のカルパッチョ、蛤の茶碗蒸し仕立て、桜鯛と桜の葉で包んだ帆立貝、彩りサラダ、本日の焼き野菜、黒毛和牛ステーキ、桜海老香る梅としらすのガーリックライス、本日のデザート、コーヒーまたは紅茶



桜ディナー (17:00~21:30/L.O.20:00) 30,000 円

桜肉のカルパッチョ、蛤のコンソメ 茶碗蒸し仕立て、黒毛和牛ロース肉 鉄板焼き、三重県産伊勢海老 桜の葉香る西京味噌ソース、彩りサラダ、本日の焼き野菜、銘柄牛ステーキ、食事、デザート

【 予 約 】 052-231-2247(呉竹直通)

【 場 所 】 1F ラウンジ ジャルダン

【 期 間 】 2024年3月1日(金)~4月7日(日)

【 内 容 】 桜&ストロベリーアフタヌーンティー (11:30~20:00の入店) 7,000 円 ※120分制

アミューズ(ビーツと苺のガスパチョとグリッシーニ)、セイボリー(苺とモッツアレラのカプレーゼ、桜香るスモークサーモンの手毬寿司、桜海老と魚介のテリーヌのタルトレットなど)、季節のペストリー(桜香る抹茶のブラウニー、桜餡のマカロン、桜のバームクーヘン、苺と桜のモンブランタルトなど)、16種のロンネフェルトティー、コーヒーのフリーフロー付き



※2日前までの要予約

桜&ストロベリーイブニングハイティー (17:00~20:00迄の入店) 8,000 円 ※120分制

アミューズ(ビーツと苺のガスパチョとグリッシーニ)、セイボリー(魚介のヴェリーヌ ローズヒップ&ハイビスカスのジュレ、生ハムと苺のピンチョスタイル、チーズフレンチトースト、野菜スティック ロメスコソース、ピスタチオクリームのパリブレストなど)、デザート(桜香る抹茶のブラウニー、苺と桜のモンブランタルトなど)

※バブルバー付き(スパークリングワイン、生ビール、ハイボール、ソーダカクテルのフリーフロー)

※2日前までの要予約/20:00までのご入店

【場所】1F メインバー プエルト

【期間】2024年3月1日(金)～4月6日(土)

【内容】桜カクテル (17:00～24:00)

桜撫子 1,650円

花めぐり 1,600円



【場所】1F ル・シュッド テイクアウトショップ

【期間】2024年3月1日(金)～4月30日(火)

【内容】桜スイーツ&ブレッド (10:30～19:30)

SAKURA 薫 700円 ・ 春苺のミルクレープ 500円

桜エクレア 500円

いちごクーヘン 450円 ・ 桜あんメロンパン 380円

いちご練乳クリームパン 400円

※いずれも税込／「SAKURA 薫」のみ4月7日まで



【桜特集】<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/special/sakura/>

※写真はイメージです。
※表示料金にはすべてサービス料・消費税が含まれています。
※メニュー内容は仕入れの都合により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、2024年に開業88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