



HOTEL
NAVIGATION

3-4

2024
March-April

Nagoya Kanko Hotel

1F

Lunch : 11:30-14:30 (L.O.14:00)

Dinner : 17:00-21:30 (L.O.21:00)

ご予約・お問合せ: Tel.052-231-7747

柳城

中国料理 柳城

Chinese Restaurant: RYUJO



桜フェア
SAKURA Fair



世界が認めた麗しき技が奏でる春色モダンチャイニーズ
箔ARTに包まれて愛でる、美しき櫻華の世界

3月1日(金)~4月7日(日)

料金 | 櫻華ランチ ¥7,800(税金・サービス料込)

香港点心三種、桜海老のゼリー寄せ、フカヒレ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、春の訪れ 生姜甘酢漬けと錦爽鶏の炒め、桜海老のチャーハン、春を奏でるデザート

櫻華ディナー ¥15,500(税金・サービス料込)

春の特選点心二種、桜海老のゼリー寄せ、フカヒレの姿煮 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

晩春のシェフズシグネチャーコース
Chef's Signature Course

4月8日(月)~30日(火)

料金 | ディナー ¥13,800(税込・サービス料別)

姫鮑をのせたチキンタルト、フカヒレと焼き物入り五種オードブル、フカヒレとモリーユ茸入り蒸しスープ、錦爽鶏と春野菜の広東風味煮込み、平貝のブラックビーンズソース蒸し、蟹肉入り翡翠チャーハン、香港菓子とデザート



2F

Lunch : 11:30-14:30 (L.O. 会席13:00、その他14:00)
Dinner : 17:00-21:30 (L.O.20:00)
ご予約・お問合せ: Tel.052-231-2247

呉竹

日本料理 呉竹
Japanese Restaurant: KURETAKE

桜フェア
SAKURA Fair

軽やかに、うららかに、淑やかに舞うニッポンの春桜
皿上に描かれた、可憐でまばゆい桜雲

3月1日(金)~4月7日(日)

料金 | <ランチ> 桜昼会席 ¥8,000(税金・サービス料込)

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

<ディナー> 夜桜 花会席 ¥12,000(税金・サービス料込)

桜胡麻豆腐、穴子白煮寿司 桜葉包み、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 など



<テイクアウト>

お花見三段重

¥22,000(税金込)

3月1日(金)~4月7日(日)

※2~3名様用

※お渡し日の3日前13:00迄の要予約

お渡し時間 11:30~14:30

17:00~20:00

※各種割引・他サービスとの
併用はいたしかねます

蛤鍋コース

Clam Pot Dinner Course

ほんのり桜色に染まる、春を告げる口福
多彩な魅力が花ひらく、透きとおる美味

3月1日(金)~4月30日(火)

※3日前迄の要予約 / 2名様よりご予約を承ります
ランチタイムにご希望の際は、お問合せください

17:00~21:30(L.O.20:00)

料金 | 3月1日~31日 ¥23,000(税金・サービス料込)

4月1日~30日 ¥20,500(税込・サービス料別)

蛤の酒蒸し、焼き蛤、蛤の天ぷら、蛤彩鍋、食事、甘味



昇龍

鉄板焼 昇龍
Teppanyaki: SHORYU



桜フェア

SAKURA Fair

鉄板ライブパフォーマンスで際だつ、旨みの輪郭
五感で愛でる、春の庭

3月1日(金)～4月7日(日)

料金|桜ランチ ¥15,000(税金・サービス料込)

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、黒毛和牛テンドーロインステーキまたは黒毛
和牛サーロインステーキ、桜海老入りガーリックライス

桜フェア期間中はプラス800円で、その他コースのお食事を桜海老入りガーリック
ライスに変更いたします。

天鏡

天ぷら 天鏡
Tempura:
TENSHACHI



桜海老入りかき揚げ

天ぷらコース
Tempura Course

料金| 3月1日～31日

ランチ¥7,000～ / デイナー ¥11,000～(税金・サービス料込)

4月1日～30日

ランチ¥6,500～ / デイナー ¥10,000～(税込・サービス料別)

付出し、季節の天ぷら、食事、デザート

桜フェア期間中はご希望により、各コースのかき揚げを桜海老入りかき揚げに
変更いたします。

B1F

営業時間:17:00～21:30(L.O.21:00)

定休日:毎週日・水曜日

ご予約・お問合せ: 八百万 Tel.052-231-7967

拍子木 Tel.052-231-7968

八百万

やきとり 八百万
Yakitori: YAOYOROZU

料金|コース

3月1日～31日 ¥9,000(税金・サービス料込)

- ・白湯スープ ・先付
- ・名古屋コーチン熟成もも炙り
- ・名古屋コーチンの茶碗蒸し
- ・焼き鳥串〈7種〉
- ・野菜串〈3種〉
- ・一品料理〈2種〉

4月1日～30日 ¥9,000(税込・サービス料別)



ささみの桜花焼き

焼き鳥串10種・野菜串5種が付いた 炙り一献コース ¥12,000も
ご用意しております。※要予約 / 4月1日～ ¥11,000(税込・サービス料別)

※追加で単品もご用意しております

拍子木

おでん 拍子木
Oden: HYOSHIGI

料金|コース

3月1日～31日 ¥11,000(税金・サービス料込)

- ・先付
- ・季節の小鉢
- ・おでん〈5種〉
- ・蒸しかまご飯、味噌たまご、お漬物
- ・甘味もなか

4月1日～30日 ¥10,000(税込・サービス料別)

※追加で単品もご用意しております



日本酒セラー 蔵
SAKE cellar : KURA

日本桜の名所百選に選ばれている五条川桜並木、
その桜の花びらから分離した桜酵母で醸したお酒
「五条桜」など、お花見にもお勧めなお酒をはじめ、
愛知、岐阜、三重の選りすぐりの日本酒を取り揃えて
おります。



1F | Breakfast:7:00-10:00 / Brunch:10:00-11:30
Lunch: 平日 11:30-14:30(L.O.14:00)
土日祝 11:30-15:00(L.O.14:30)
Dinner:17:30-21:00(L.O.20:30)
ご予約・お問合せ:Tel.052-231-7756

LE SUD
Brasserie & Cafe

ブラッセリー&カフェ ル・シュッド
Brasserie & Cafe: LE SUD

イタリアンブッフェ

Italian Buffet

香しく春風そよぐLE SUD×イタリアン
新鮮素材が織りなす多彩な美味が勢ぞろい

3月31日(日)迄

ランチ | 〈平日〉 11:30~14:30(90分制)
大人 ¥4,300 / 小学生 ¥2,000

〈土・日・祝〉 11:30~15:00(90分制)
大人 ¥4,800 / 小学生 ¥2,000

ディナー | 17:30~21:00(90分制)
〈平日〉 大人 ¥4,800 / 小学生 ¥2,500
〈土・日・祝〉 大人 ¥5,300 / 小学生 ¥2,500

○イタリアンブッフェ開催中の週末は、店内にてイタリア音楽の生演奏をお楽しみいただけます。

※表示価格は税金・サービス料込です

イタリア料理教室 3月8日(金) ¥6,300(税金・サービス料込)

10:30~ 料理教室(ジャルダン) 講師 | ル・シュッド シェフ サッチ・マウロ
11:45~ 食事(ル・シュッド) 定員 | 20名様

○4月1日(月)~26日(金)は「ミートフェスティバルブッフェ」を開催いたします。

○未就学児は無料です。

○アルコールドリンクは別途料金をいただきます。

○メニューは仕入れの状況により変更になる場合がございます。



1F | 営業時間:11:30-22:00(L.O.21:30)
ご予約・お問合せ:Tel.052-231-8162

LOUNGE
Jardin

ラウンジ ジャルダン
LOUNGE: JARDIN

桜&ストロベリーアフタヌーンティー
SAKURA and Strawberry Afternoon Tea

華やかな桜色グラデーション
軽やかな音色に包まれる、春爛漫なくつろぎ時間

3月1日(金)~4月7日(日)

※2日前迄の要予約 / 11:30~20:00のご来店 / 120分制

料金 | ¥7,000(税金・サービス料込)

桜&ストロベリーイヴニングハイティー
SAKURA and Strawberry Evening High Tea

料金 | ¥8,000(税金・サービス料込)

(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)

※2日前までの要予約 / 17:00~20:00のご来店 / 120分制



○4月8日(月)~30日(火)は春の味覚と苺で彩る「ストロベリーアフタヌーンティー¥5,800」、
「ストロベリーイヴニングハイティー¥6,900」をご用意いたします(税込・サービス料別)。

ミュージックライブ

演奏時間 | 昼の部 12:30~ / 13:20~ / 14:10~ / 15:00~
※各回20分演奏、木曜日を除く

夜の部 18:00~ / 19:00~ / 20:00~
※各回30分演奏、日曜日を除く

○ミュージックチャージは頂戴しておりません。





1F | 営業時間:17:00-24:00
 定休日:毎週日曜日
 ご予約・お問合せ:Tel.052-231-8163

PUERTO

メインバー プエルト
 Main Bar: PUERTO

桜カクテル SAKURA Cocktail

3月1日(金)~4月6日(土)

桜撫子 ¥1,650 / 花めぐり ¥1,600
 (税金・サービス料込)

カクテルコレクション
 Cocktail Collection

3月1日(金)~30日(土)
 春出水 / フルリール 各¥1,750
 (税金・サービス料込)

4月1日(月)~30日(火)
 爽春 ¥1,550 / 花美月 ¥1,500
 (税込・サービス料別)



ウイスキーセミナー〜琥珀の誘い〜
 Whiskey Seminar

ウイスキーの奥深さを探る、
 ラグジュアリーな時間

3月20日(水・祝)

料金 | ¥8,000
 (セミナー、テイastingウイスキー、
 おつまみ、税金、サービス料込)

時間 | (1部)16:00~17:30 (2部)18:30~20:00
 講師 | ディアジオジャパン株式会社
 Brand Ambassador ベンツェ金子氏



1F | 営業時間:10:30-19:30
 ご予約・お問合せ:Tel.052-231-7789

LE SUD
 Takeout Shop

ル・シュッド テイクアウトショップ
 LE SUD: Takeout Shop

スイーツ&ブレッド
 Sweets & Bread

3月1日(金)~4月30日(火)

SAKURA薫 ¥700
 春苺のミルクレープ ¥500
 いちごクーヘン ¥450
 桜あんメロンパン ¥380
 いちご練乳クリームパン ¥400
 ガーリックポテトサラミブレッド ¥400

※「SAKURA薫」は3月1日~4月7日の販売



エクレアコレクション
 Éclair Collection

3月1日(金)~4月7日(日) 桜エクレア ¥500
 4月8日(月)~30日(火) 夏みかんのエクレア ¥500

名古屋観光ホテル公式オンラインショップ
 ONLINE SHOP



桜バームクーヘン ¥2,500
 3月上旬販売予定(数量限定)

ほんのり薄紅色をまとった桜バームクーヘン。
 生地に桜のパウダーと甘みを含んだ桜葉を
 合わせ、はかなくてほんのり柔らかい桜の香り
 に仕上げました。
 優しい甘みが口の中いっぱい広がります。

※表示価格は税込です



トータルビューティー&
マナーレッスン

自然音を感じるマインドフルネス瞑想

3月7日(木) ¥10,000
10:30～セミナー / 11:30～ランチ
会場 | 鉄板焼 昇龍
講師 | Seo Total Academy
代表 瀬尾姫民氏
次回 | 4月18日(木)開催予定



テーブルコーディネイト&
ライフスタイル

生活に欠かせないお茶時間
～簡単な台湾茶のお点前～

3月13日(水) ¥10,000
10:30～セミナー / 11:30～ランチ
会場 | 中国料理 柳城
講師 | table style & communication PATINA
主宰 片桐操氏
次回 | 4月17日(水)開催予定



日比谷花壇コラボレーション
エコールド フルール

グリーンをメインに母の日アレンジ!

4月22日(月) ¥9,500
11:00～セミナー / 12:10～ランチ
会場 | 日本料理 呉竹
講師 | 日比谷花壇 フローリスト



梶屋三左衛門×名古屋観光ホテル
麴～koji～を学ぶ

第2回 自家製豆板醤を作る

5月16日(木) ¥9,500 予約受付 3月1日(金)～
※3日前迄の要予約
11:00～麴を学ぶ&自家製豆板醤を作る
12:15～オリジナル豆板醤を使用した中国料理特製ランチ
会場 | 中国料理 柳城
講師 | 「梶屋三左衛門」第29代当主 村井裕一郎氏

※前日迄の要予約 / ご予約は開催日の2か月前より承ります / 表示価格は税金・サービス料込です
※2024年5月以降の詳細については、ホームページをご覧ください

ご予約・お問合せ: Tel.052-231-7763
(レストラン予約センター / 平日・土曜日の9:30～17:00)

ラウンジ ジャルダン
桜イブニングハイティー付き宿泊プラン

3月1日(金)～4月4日(木)
※3日前迄の要予約

「ジャルダン」でのイブニングハイティーとクラシックフロアでのステイが
楽しめる、記念日や贅沢な女子会におすすめのプラン。

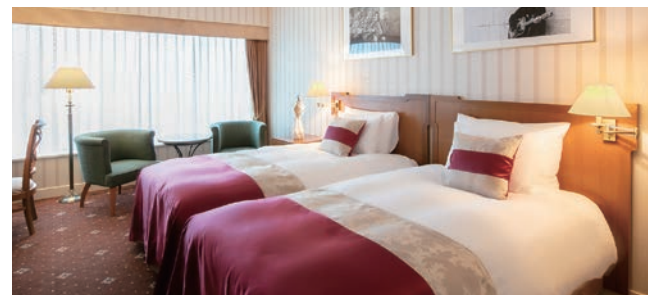
料金 | 2名様 ¥45,600～(税金・サービス料込)

内容 | ・ラウンジ ジャルダンでのイブニングハイティー

〔スパークリングワイン・生ビールなどのドリンクを
お楽しみいただけるフリードリンク付〕

※ご利用時間 チェックイン日の17:00～(120分制)

・レストランでの朝食



新生活応援! エスパシオ3連泊プラン

3月1日(金)～4月26日(金)
※2日前迄の要予約

お引越しやご自宅のリフォームなど新生活を迎える方への3連泊プラン。
客室にはキッチンや洗濯乾燥機などの家電を備えておりますので、
ご自宅での暮らしと変わらず快適にお過ごしいただけます。

料金 | 2名様 ¥122,400～(税金・サービス料込)

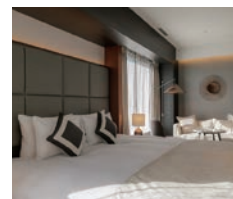
内容 | ・エスパシオフロアでのご宿泊(3泊)

・名古屋観光ホテルオリジナルレトルトカレー(2食分)

・カレー専用バックご飯(2食分)

・テイクアウトショップなどでご利用いただける
お一人様につき3,000円分のダイニングクレジット

・エスパシオラウンジへのフリーアクセス



ご予約・お問合せ: Tel.052-231-7407(宿泊予約課直通)



ホテル最上階に位置し、名古屋市内の風景を愉しめるエスパシオラウンジは、専任スタッフが常駐し、きめ細やかなサービスと共にプライベートな寛ぎのひとつをご提供いたします。



エスパシオ タイムシェアリング フォーアーバン

客室内にキッチン、洗濯乾燥機を完備し、セカンドハウスやオフィスとしてだけでなく、ご自宅のような安らぎと、今までにない新たな「時間のおもてなし」をご提案いたします。



ライトブレックファーストからナイトキャップまで
ホテル自慢の逸品を楽しみながら、
1日を通して「ワンランク上のステイ」をご体感いただけます。

- ・ライトブレックファースト 7:00 ~ 10:00
- ・アフタヌーンティー 15:00 ~ 16:30
- ・アペリティフ 17:00 ~ 19:00
- ・ナイトキャップ 19:00 ~ 21:30

ご予約・お問合せ: Tel.052-231-7744 (エスパシオ部直通)



WEDDING

ウエディング



春色ウエディングプラン

開放的でクラシカルな空間に純白のドレスが美しく映える、独立型の礼拝堂で叶える上質なウエディング。料理・衣裳など多数の特典を含む、お得なプランをご用意しております。

料金 | 50名様 2,760,000円(税金・サービス料込)

※3～4月にご来館の上、ご成約された方限定

※開催時期・ご紹介人数に応じて特典の内容が変わります

Event Information

料理の演出付ペア試食& チャペル挙式体験フェア

毎週末開催

※土日いずれかの開催となります

9:00～ / 14:00～



特典 | 料理長特選ウエディングメニュー(ハーフコース)のご試食

詳しくはホームページをご覧ください。

ご予約・お問合せ: Tel.052-231-7712(ブライダルセールス課直通 10:00～18:00)

定休日: 火曜日(祝日は営業)

若宮の杜 迎賓館

名古屋市中区栄三丁目35-30 若宮八幡社境内

名古屋の総鎮守として古くから親しまれている若宮八幡社。都心に位置し、緑ゆたかな境内にある「若宮の杜 迎賓館」は名古屋観光ホテルが運営しております。

Event Information

試着&ウエディングメニュー試食フェア

白無垢や色打掛、ウエディングドレスなど人気衣裳の試着とウエディングメニューのご試食が体験いただける人気フェアを開催。

毎月第2・4週の日曜日開催

※要予約



平日も毎日、ご相談を承ります。

※定休日を除く

若宮の杜 迎賓館
Web Site



ご予約・お問合せ: Tel.052-231-2038(若宮の杜 迎賓館直通 10:00～18:00)

定休日: 火曜日(祝日は営業)

EVENT

イベント

Toshi Yoroizuka

オーナーシェフ 鎧塚 俊彦

Noritake Kanko Hotel
総料理長 鈴木直也

Great day ～最幸な一日～

Toshi Yoroizuka オーナーシェフ 鎧塚氏を
お招きし、初のコラボレーションをお届けします。

3月26日(火)

時間 | 開場18:00～ / デイナー18:30～

料金 | ¥30,000(お土産付)

洋食コース: 鎧塚シェフ監修メニューを含む
全10品 (デザート2品+2品)

ドリンク : 乾杯+1ドリンク

※追加料金でフリードリンクもご用意いたします

会場 | 3階 那古の間

※表示価格はコース料理・お飲物・サービス料・税金込です
※未就学児のご入場はご遠慮ください

ご予約・お問合せ:

Tel.052-231-7786(宴会予約課イベント係直通 10:00～17:00)



Toshi Yoroizuka 鎧塚俊彦氏



総料理長 鈴木直也



歓送迎会プラン

大切な方の門出や新しい出会いを祝い、
思い出に残るひとときを。

4月1日(月)～



〈Aコース〉1名様 ¥10,000
料理: フランス料理(フルコース)

〈Bコース〉1名様 ¥12,500
料理: フランス料理(フルコース グレードアップコース) または 中国料理

〈Cコース〉1名様 ¥15,000
料理: フランス料理(フルコース 特選コース)・中国料理・会席料理より
お選びください。

※各コース立食形式(洋食buffet料理)にも対応いたします

〈Aプラン〉1名様 ¥2,500
(フリードリンク: ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク)

〈Bプラン〉1名様 ¥3,000
(フリードリンク: ビール、ノンアルコールビール、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク)

〈Cプラン〉1名様 ¥3,500
(フリードリンク: ビール、ノンアルコールビール、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク、白・赤ワイン)

内容 | 料理、飲物、室料、音響照明基本料、サービス料、税金

ご利用時間 | 2時間迄

ご利用人数 | 着席形式 8～80名様 / 立食形式 25～100名様

ご予約・お問合せ: Tel.052-231-7713(営業部 10:00～17:00)

名古屋観光ホテルグループ レストラン

Group Restaurant

レストラン キルン

ランチ 11:30～14:30(L.O.13:30)

ディナー 17:30～20:30(L.O.19:30)

定休日 毎週月曜日(祝日の場合は翌平日)



ノリタケの森に佇むフレンチレストラン。
彩り美しく料理を演出するノリタケの
食器とともに、目と舌で楽しめる
創作フレンチをお楽しみください。

ランチ ¥3,100～ / デイナー ¥8,000～

お客様のドレスに包まれるランチ&アフタヌーンティー

ご自身へのご褒美に・仲の良い友達と記念に残る時間と写真を。
ランチまたはアフタヌーンティーと共に楽しんでください。



〈ドレスアッププラン〉

時間・料金 |

ランチ
11:30～14:30(L.O.13:30) ¥6,200

アフタヌーンティー
14:00～16:00 ¥6,000

※1日3組様限定

※表示価格は税込です

名古屋市西区則武新町三丁目1-36(ノリタケの森内)

<http://www.castle.co.jp/noritake-kiln/>

ご予約・お問合せ: Tel.052-561-7304



サービス料改定のお知らせ

名古屋観光ホテルは、2024年4月1日よりサービス料を
以下の通りに改定いたします。

今後も、安心・安全にご利用頂ける環境を一層整え、サービス
品質の更なる向上に努めてまいりますので、何卒ご理解
賜りますようお願い申し上げます。

開始日: 2024年4月1日(月)

変更内容: レストラン・宴会・婚礼
13%⇒15%

※2024年4月1日以降のご利用分で、既にご予約を承っているご宴席、
ご婚礼についてはお問い合わせください。

名古屋観光ホテル

〒460-8608 名古屋市中区錦一丁目19-30

Tel.052-231-7711(代)

www.nagoyakankohotel.co.jp



Web Site



○写真はイメージです

本誌に掲載した内容及び館内施設の営業日・営業時間は、予告なく変更になる場合がございます。最新情報はホームページをご覧ください。



ECOMARK
CERTIFIED HOTEL
エコマーク認定ホテル

名古屋観光ホテルは
エコマーク「ホテル・旅館 Version2」認定施設です。