

名古屋観光ホテル
グルメガイド

Nagoya Kanko Hotel

5月号
May



EUROPEAN GOURMET



柳城

中国料理 柳城
Chinese Restaurant : RYUJO

1F



3周年 ふかひれコース

柳城のオープン3周年を記念してご用意した、
ふかひれを贅沢に使った特別コース。

メニュー	ミニふかひれのお刺身仕立て／フォアグラのソテー 香醋ソース／鮑のX.O.醬炒め／ヨシキリ鮫のふかひれクリスピー 土鍋香り焼きなど全7品
期間	2024年5月1日(水)～5月31日(金)
時間	17:00～21:30(L.O. 21:00)



世界広東料理王コンテスト
「特金賞」受賞
料理長 内藤 勝博

コースのこだわりポイント

繊維の柔らかいヨシキリ鮫のふかひれを使用し、両面は香ばしく中はトロリとジューシーに仕上げた土鍋香り焼きがお勧めです。香りと食感をお楽しみください。前菜にもふかひれのお刺身仕立てをご用意した、ふかひれを味わい尽くすコースです。

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-7747





呉竹

日本料理 呉竹
Japanese Restaurant: KURETAKE

2F



扇会席

琵琶湖でとれる食材をふんだんに使用した、滋賀をテーマにした風薫る季節の会席。

メニュー	琵琶鱒最中／穴子白煮 揚げ粽仕立て／ 鮎並葛打ち／諸子炭火焼き／蝦夷鮑／ 近江牛ロース 胡麻味噌焼き／貝釜飯など全9品
期間	2024年 5月1日(水)～5月31日(金)
時間	17:00～21:30(L.O. 21:00)



料理長 永田 功

コースのこだわりポイント

料理長が琵琶湖へ赴き、探してきた食材の数々を使用した、滋賀をテーマにした会席。希少な天然の諸子は炭火焼きで、頭まで食べることができます。また近江牛や琵琶鱒、滋賀の郷土料理も入った季節の会席です。

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-2247





昇龍

鉄板焼 昇龍
Teppanyaki : SHORYU

2F



飛騨牛、黒毛和牛7種食べつくしコース

「飛騨牛」と「黒毛和牛」のさまざまな部位の肉を食べ比べできる鉄板焼コース。

メニュー	本日の焼き野菜／彩りサラダ／飛騨牛6種／黒毛和牛タン／飛騨牛肉しぐれ茶漬け／本日のデザート など全8品
期間	2024年5月1日(水)～5月31日(金)
時間	17:00～21:30(L.O. 21:00)



料理長 戸田 陽

コースのこだわりポイント

飛騨牛のザブトン(肩ロース)、カインミ(バラ肉)、トモサンカク(もも肉)、サンカクバラ(アバラ肉)、サーロイン、テンドーロイン、黒毛和牛タンの旨味をあますことなく焼き上げます。ぜひ一度、味わっていただきたいコースです。

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-2247





天 鯨

天ぷら 天鯨

Tempura : TENSHACHI

2F



みのり (天婦羅11品&特選鮑付き)

目の前で揚がる熱々の天ぷらは、
瑞々しさ溢れる旬の食材を匠の技で仕上げる逸品。

メニュー	小鉢/天ぷら12品/お食事/果物
期 間	通年
時 間	17:00 ~ 21:30 (L.O. 21:00)



料理長 竹中 章喜

コースのこだわりポイント

旬の食材を使用し、そのみずみずしい食感を引き出し、旨みを閉じ込める黄金色に輝く薄衣。口の中に入れると旨みの雫があふれ出す天ぷらは、軽やかで優しい甘みが特徴です。

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-2247





八百万

やきとり 八百万
Yakitori : YAOYOROZU

B1F



八百万コース

古処鶏、名古屋コーチン、奥美濃古地鶏の3種類の鶏を天草の塩と備長炭で焼き上げる焼鳥コース。

メニュー	先付/名古屋コーチン熟成もも炙り/ 鶏ワンタンお吸い物/焼き鳥串<7種>/ 野菜串<3種>/一品料理<3種>
期間	通年 ※日曜日定休・祝日不定休
時間	17:00 ~ 22:00(L.O. 21:30)



料理長 井之輪 好昭

コースのこだわりポイント

古処鶏、名古屋コーチン、奥美濃古地鶏といった3種類の鶏を部位に合わせて熟成をかけ、それぞれの旨味を愉しむ焼鳥。こだわりの備長炭でじっくり焼き上げ、それぞれの旨味を最大限引き出す天草の塩で仕上げた串は、芳ばしい香りとしっとり、もっちりとした食感がお勧めです。

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-7967





拍子木

おでん 拍子木
Oden : HYOSHIGI

B1F



拍子木コース

鰹昆布、名古屋コーチンの鶏白湯、
そして愛知の八丁味噌。
3つの出汁をコースで楽しむおでんダイニング。

メニュー	本日の先付／季節の小鉢／出汁おでん〈3種〉／ 鶏白湯〈1種〉／味噌おでん〈1種〉／ 蒸しかまどごはん／デザート
期 間	通 年 ※日曜日定休・祝日不定休
時 間	17:00 ～ 22:00 (L.O. 21:30)



料理長 青山 光

コースのこだわりポイント

鰹昆布、名古屋コーチンの鶏白湯、そして愛知の八丁味噌といった3種の出汁を使用し、コーススタイルで楽しむおでん。素材をシンプルに味わうだけではなく、食材に合わせて香りや食感のアクセントをプラスすることで生まれる極みの味わいをどうぞ。

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-7968





ワールドミートフェスティバル ～ステーキオーダービュッフェ付～

地元食材や新鮮素材も楽しめる料理をお好きにだけ！
様々な種類のミートを揃えたフェスティバル。

メニュー	<p>牛肉のステーキ/ 黒コショウ香るパンチェッタのポテトサラダ/ 炭火焼鳥のつくね 照り焼き/ 豚肉ロースト ハニーマスタードソース/ 豚バラ肉とごろご野菜のトマト煮込み/ 煮込みハンバーグ(土日祝のみ)</p> <p>【シェフサービス】</p> <p>■ローストビーフ 赤ワイン香るオニオンソース ■海の幸と炙りサーモン丼 ■デザートミルフィーユ</p>
期間	2024年5月1日(水)～5月31日(金)
時間	【ディナー】 17:00～21:00(90分制)

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-7756



京都宇治「丸久小山園」コラボレーション 抹茶アフタヌーンティー

創業300年を迎える京都宇治「丸久小山園」との
華やかで雅な抹茶コラボレーション。



メニュー	<p>■はじまりのアミューズ グリーンピースのポタージュにソーテルヌジュレ フランポワーズのソルベ</p> <p>【セイボリー】</p> <p>■茶蕎麦 ～サラダ仕立て～ ■プティボワのカロリース ■ひよこ豆のチリソース ファラフェル風にサワークリーム ■うずら卵とアンチョビのジョルディ ■鶏のささみのピスタチオまぶし 梅マヨネーズ ■いぶりがっこの抹茶クリームチーズ</p> <p>【ペストリー】</p> <p>■和栗のモンブランに栗の渋皮煮 ■ピスタチオクリームのパリプレスト ■レアチーズとフランポワーズのクーサン ■グラス仕立ての柔らか苺ショートケーキ ■抹茶香るひとくちカヌレ ■とろける口溶けの抹茶ティラミス ■小豆と抹茶の贅沢ムース ■濃厚な抹茶クリームのタルト ■抹茶のボンボンショコラに金箔を添えて</p> <p>【スコーンとジャム】</p> <p>■プレーンスコーン ■抹茶のスコーン ■クロテッドクリーム ■小豆</p> <p>■コーヒー・紅茶のフリーフロー付</p>
期間	2024年5月1日(水)～5月31日(金)
時間	11:30～20:00のご入店(120分制)

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-8162





季節のカクテルコレクション
清輝／メルティメローニ

期 間	2024年 5月1日(水)～5月31日(金) ※日曜日定休
時 間	17:00～24:00

お問い合わせは、
お電話にて

tel. 052-231-8163



期 間	2024年 5月1日(水)～5月31日(金)
時 間	10:30～19:30

ご予約・お問い合わせは、
お電話にて

tel. 052-231-7789

カラオケラウンジ

karaoke lounge



ホテル地下に誕生したカラオケラウンジ。
白を基調にした華やかな雰囲気は、
ワンランク上の寛ぎの時間が流れています。
カラオケラウンジとしてはもちろん、
プライベートな会議や打合せなどにもご利用いただけます。

営業時間	17:00 ~ 23:00 (最終受付 22:00)
ご利用人数	1名様 ~ 10名様 ※7名様以上のご利用の際は、 スツールでのご用意となります
カラオケ 利用	1名1時間 ¥5,000 (室内フリードリンク込) ~ + 室料 ¥10,000/組
ミーティング 利用	【10:00 ~ 16:00】室料1時間 ¥20,000 ~ 【17:00 ~ 23:00】室料1時間 ¥30,000 ~
個室名	オリオン/ペガサス

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-7756



B1F

サロン エスコフィエ

18F



フレンチディナーコース

最上階にある、ラグジュアリーなプライベートダイニング。
歴史と伝統を築きあげてきた名誉総料理長 森と
名古屋観光ホテル総料理長 鈴木の特別メニューをお楽しみいただけます。

期 間	通年
時 間	17:00 ~ 21:00 ※2日前迄の要予約



森 繁夫
エスバシオ
エンタープライズ
名誉総料理長



鈴木 直也
名古屋観光ホテル
総料理長

コースのこだわりポイント

「エスコフィエ」の冠を配したサロン
では、名古屋観光ホテルの伝統と
風格が漂う古典に独創性を重ね合
わせたフレンチをお楽しみいただけ
ます。食材を組み合わせることで生
まれる豊かな香り、旨みを是非。

ご予約・お問い合わせは、
お電話またはQRコードにて

tel. 052-231-7814



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



○表示料金はすべて税込・サービス料15%別
(テイクアウト商品のみ税金込み)です

○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。