

NEWS RELEASE

株式会社 名古屋観光ホテル
〒460-8608 名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号



Nagoya Kanko Hotel

2019年2月25日

報道関係各位

希少ワインをグラスで楽しんでいただける 「ケンゾーエステイト ワインアンサンブルディナー」 3月1日(金)よりスタート

名古屋観光ホテル（名古屋市中区 総支配人：大原 博司）では、「KENZO ESTATE Wine Ensemble Dinner」の販売を開始いたします。

世界的な高級ワインの産地、カリフォルニア州ナパ・ヴァレーの大自然の中で生まれたエレガントな「ケンゾーエステイト」の希少なワイン6種をグラスワインでもご用意いたしました。

フレンチレストラン「エスコフィエ」では、この希少なワインを引き立てるアラカルトメニューをソムリエとシェフが考案し、ここでしか味わえないマリアーージュが実現しました。

また、ソムリエお薦めのペアリングディナーもお楽しみいただけます。

つきましては、貴社媒体にお取扱いいただきたくご案内申し上げます。

何卒ご高配の程、よろしくお願いいたします。

「KENZO ESTATE Wine Ensemble Dinner」概要



◆開催期間 2019年3月1日(金)～2019年5月31日(金)

◆開催店舗 フレンチレストラン エスコフィエ 【時間】ディナー 17:30～21:30 (L.O. 20:30)

◆ワインリスト

あさつゆ	2017 (白ワイン)	グラス	2,800 円	ボトル	24,000 円
結	2015 (ロゼワイン)	グラス	2,300 円	ボトル	19,000 円
紫鈴	2015 (赤ワイン)	グラス	3,300 円	ボトル	28,000 円
藍	2015 (赤ワイン)	グラス	7,000 円	ボトル	60,000 円
紫	2015 (赤ワイン)	グラス	7,000 円	ボトル	60,000 円
夢久	2015 (デザートワイン)	グラス	2,200 円		

*表示価格には、サービス料・税金が含まれます。

NEWS RELEASE

株式会社 名古屋観光ホテル
〒460-8608 名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号



Nagoya Kanko Hotel

◆アラカルトメニュー

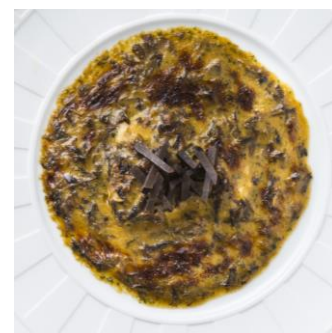
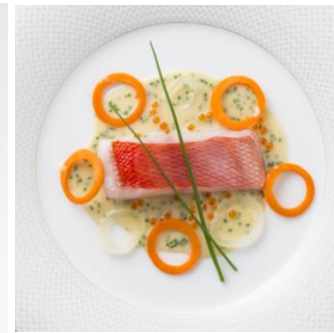
《オードブル》

自家製スモークサーモン			
グレープフルーツとオレンジのクーブフロリダ風	2,300 円----	お薦めグラスワイン 結	2,300 円
ホワイトアスパラガスのソテーと仔うさぎのルーロー			
セップ茸のソース	2,800 円----	お薦めグラスワイン あさつゆ	2,800 円
三河湾産赤座海老の軽いマリネ キャビア添え	4,300 円----	お薦めグラスワイン あさつゆ	2,800 円
フランス産キャビア フラッペ (30g)	7,000 円----	お薦めグラスワイン 結	2,300 円
フランス産キャビア フラッペ (50g)	11,000 円----	お薦めグラスワイン 結	2,300 円



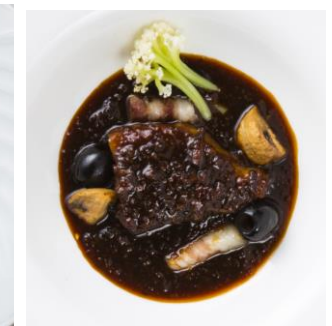
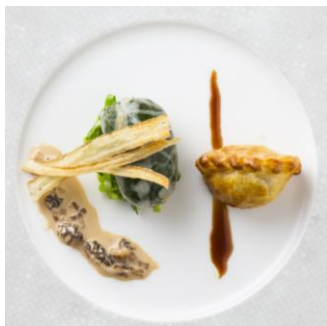
《魚料理》

旬魚のポワレ もち麦添え ヴェルデュレットソース	2,300 円----	お薦めグラスワイン あさつゆ	2,800 円
旬魚のスリール 銅製ポワソニエール仕立て	3,200 円----	お薦めグラスワイン 結	2,300 円
三河湾産舌平目のボンヌ ファム 黒トリュフと共に	4,500 円----	お薦めグラスワイン 紫鈴	3,300 円
三河湾産赤座海老とカナダ産オマール海老の網焼き			
ショロンソース	8,300 円----	お薦めグラスワイン あさつゆ	2,800 円



《肉料理》

名古屋コーチンのブレゼとパイ包み焼き	3,200 円----	お薦めグラスワイン 紫鈴	3,300 円
香ばしく焼き上げたオーストラリア産仔羊のロースト			
3種の味わい	3,500 円----	お薦めグラスワイン 紫鈴	3,300 円
黒毛和牛の煮込み ドーブ プロヴァンス風	4,300 円----	お薦めグラスワイン 紫	7,000 円
知多産黒毛和牛フィレ肉の網焼き	6,500 円----	お薦めグラスワイン 紫	7,000 円
知多産黒毛和牛フィレ肉の網焼き			
フォワグラ添え			
ペリゲーソース	8,500 円----	お薦めグラスワイン 藍	7,000 円



*表示価格には、サービス料・税金が含まれます。

NEWS RELEASE

株式会社 名古屋観光ホテル
〒460-8608 名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号



Nagoya Kanko Hotel

《デザート》

ヴァシュラン 赤い果実とライムのシャーベット	1,500 円
----お薦めグラスワイン 夢久	2,200 円
フォンダンショコラにバニラアイスクリーム	1,800 円
----お薦めグラスワイン 夢久	2,200 円



*表示価格には、サービス料・税金が含まれます。

《ソムリエお薦めのペアリングディナー》

*パン、コーヒー、小菓子付

A) 11,000 円

- 自家製スモークサーモン グレープフルーツと
オレンジのクーブフロリダ風 × 結
- 香ばしく焼き上げた
オーストラリア産仔羊のロースト
3種の味わい × 紫鈴

B) 22,000 円

- ホワイトアスパラガスのソテーと
仔うさぎのルーロー セップ茸のソース × あさつゆ
- 三河湾産舌平目のボンヌ ファム
黒トリュフと共に × 結
- 黒毛和牛の煮込み
ドーブ プロヴァンス風 × 紫



《ペアリングディナーA》

C) 33,000 円

- フランス産キャビア フラッペ (30g) × 結
- 三河湾産赤座海老とカナダ産オマール海老の網焼き ショロンソース × あさつゆ
- 知多産黒毛和牛フィレ肉の網焼き フォワグラ添え ペリグーソース × 藍

*表示価格には、サービス料・税金が含まれます。

NEWS RELEASE

株式会社 名古屋観光ホテル
〒460-8608 名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号



Nagoya Kanko Hotel

《フレンチレストラン エスコフィエ》

フランスの名料理人オーギュスト・エスコフィエに由来する店名のエスコフィエは落ち着いた家具、調度品、最高級のカトラリーで贅沢な空間を表現しておりクラシック&モダンをテーマに、メインダイニングの味を提供しております。

ご予約・お問い合わせ 052-231-7758 (エスコフィエ直通)



シェフ 細井周平



ソムリエ 伊藤祐太



ソムリエ 丸山秀樹

《ケンゾー エステイト》

ケンゾーエステイトは、カプコンの創業者でもある・本憲三氏が世界的な高級ワインの産地、カリフォルニア州ナバ・ヴァレーに立ち上げたワイナリーです。世界的ワインブランドとして今、日米のワイン愛好家に絶賛を持って受け入れられています。

KENZO ESTATE
WINERY



● 本件に関する取材・お問合せ先

株式会社 名古屋観光ホテル 総支配人室マーケティング課 岡田、西川
TEL : 052-231-7711(代表) TEL : 052-231-7663(直通) FAX : 052-231-7963
E-mail : info@nagoyakankohotel.co.jp