

※ Image photo(写真はイメージです)



ANA
CROWNE PLAZA[®]
AN IHG HOTEL
HOTEL GRAND COURT NAGOYA

2Fカジュアルダイニング
ガーデンコート
陽春の三重フェア 特別企画

三重県産いちごと 鈴鹿抹茶の スイーツbuffet

ほろ苦い鈴鹿抹茶と 甘酸っぱい苺を堪能

ベストリーシェフこだわりの鈴鹿抹茶と苺のスイーツ約20種類のほか、オリジナルカクテル2種(ノンアルコール)や軽食も楽しめる、2日間限りの特別なスイーツbuffetです。

2025.3.22(土)・23(日) **要予約**

〈時間〉1:30p.m.~3:30p.m. (※2時間制)

〈会場〉2Fカジュアルダイニング「ガーデンコート」

〈料金〉大人¥5,600 小学生¥3,300 4才~就学前¥1,800

※税金・サービス料込 ※0~3才は無料。
※すべての割引対象外(ただし、クラッシー会員様は10%、ゴールド・ブラック会員様は20%OFF)

〈スイーツメニュー〉

【お客様の目の前で仕上げる、パフォーマンスメニュー】

- ・出来立てとろけるクリーム苺ショート《三重県産苺「うた乃」使用》
- ・苺のしぼりたてシルクモンブラン《三重県産苺「かおり野」使用》
- ・鈴鹿抹茶のクレームブリュレ

- ・トロワベリーカッサータ
- ・ピスタチオペリー
- ・苺ヨーグルトゼリー
- ・ストロベリーブラウニー
- ・木苺のマカロン
- ・生苺大福
- ・苺・木苺・ピスタチオのタルト
- ・ダブルラズベリーシュー
- ・フレーズパニーユ
- ・鈴鹿抹茶と栗のショートケーキ
- ・鈴鹿抹茶のパンナコッタ
- ・鈴鹿抹茶と大納言のパウンドケーキ
- ・鈴鹿抹茶のプティタルト
- ・鈴鹿抹茶とマイヤーレモンのジュレ
- ・鈴鹿抹茶クリームのペイクドチーズケーキ
- ・チョコレートとコーヒーのムース
- ・シャインマスカットムース など約 20 種類

・オリジナルカクテル 2 種 (ノンアルコール)

〈軽食メニュー〉

- ・三重県鈴鹿市産「和みり」ソフト米
- ・アーモンドミルクリゾット
- ・炙り味噌バターチキンオープン焼き玉葱と共に
- ・ポテトフライお好みのシーズニングスパイスで
- ・ビーフコンソメでつくるオニオンスープ
- ・チーズパルケットを添えて
- ・塩ちゃんこ鍋 ガーデンコート style
- ・香味野菜と魚介類のアヒージョ
- ・サラダ 8 種
- ・フルーツ 4 種
- ・飲茶

ご予約・お問い合わせ レストラン予約係 Tel.052-683-4638(9:00a.m.~8:00p.m.)

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋

〒460-0023 名古屋市中区金山町1-1-1 Tel 052-683-4111 Fax 052-683-4121
www.anacrowneplaza-nagoya.jp



オリジナル
カクテル 2 種
(ノンアルコール)

お客様の目の前で
仕上げる、
パフォーマンス
メニュー



CASUAL DINING
GARDEN COURT

LUNCH 11:30a.m.(土・日・祝 11:00a.m.)~ 3:00p.m.

DINNER 5:30p.m.(土・日・祝 5:00p.m.)~ 9:00p.m.

※最終入場は終了の1時間前になります。
※料理・ドリンクの提供は終了の30分前