

2022年4月11日

報道関係各位

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一丁目 1-1
[TEL:052-683-4111](tel:052-683-4111)(代)

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋総料理長特製
ご家族で楽しめる豪華二段御膳
「端午の節句御膳 ～アイリス～」



ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋(名古屋市中区、総支配人:島原 東)は、お子様の端午の節句のお祝いにピッタリなテイクアウト商品「端午の節句御膳～アイリス～」の予約販売を開始します。

すっかりご自宅でのお祝いも定着した昨今。

お子様が好きなエビフライや唐揚げ、大人の方も楽しめるスモーク帆立の炙りやミートローフのパイ包みなどご親族のみな様でご満足いただけるバラエティ豊かなお料理の数々を2段のお重にぎっしり詰め込みました。

ご自宅でお子様と過ごす大切なひと時に彩りを添える、ホテル総料理長特製の「端午の節句御膳 ～アイリス～」をご賞味ください。

◎「端午の節句御膳 ～アイリス～」 4人前

※要予約(～4.30(土) 3:00p.m.締切り)

※折り箱1段のサイズ(外寸):20×20×5.3cm

お渡し期間:2022.5.3(火・祝)～5(木・祝)

ご予約期間:～2022.4.30(土) 3:00p.m.締切り

お渡し時間:11:30a.m.～5:00p.m.

お渡し場所:2F カジュアルダイニング「ガーデンコート」

価格:¥17,000(税込)

〈内容〉

一段目

- ①蟹・酢飯・錦糸玉子・筍・ガリ
- ②鮭・イクラ・グリーンアスパラ御飯
- ③雲丹・トリュフ・白飯
- ④カルビ・キムチ御飯
- ⑤地鶏照り焼き・バターライスカレー風味
- ⑥豚肉(生姜焼き)
- ⑦鯖のづけ・酢飯・オクラ・海老
- ⑧鰻・花苺荷御飯
- ⑨牛ステーキ・白飯



◎一段目のイメージ

二段目

- ①海の幸のグリル(エゾアワビ・鯛・海老)
- ②スモーク帆立の炙り
- ③鶏の唐揚げ フライドポテト
- ④スモークサーモンのファルス
- ⑤ミートローフのパイ包み
- ⑥生ハムとソシソン 白カビソーセージ
- ⑦海老フライ
- ⑧オマール海老ときの子のサラダ
- ⑨魚のフライ(サーモン・白身魚・シュリンプ・クスクス)



◎二段目のイメージ

ご予約・お問い合わせ先: レストラン予約係 052-683-4638 (9:00a.m.～6:00p.m.)

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋について

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋は、名古屋の副都心・金山に位置する30階の高層ホテルで、ビジネスにも観光にも絶好のロケーションのみならず、立食パーティで最大600名様を収容する宴会場など、宴会やウェディング等の施設、レストラン、バー6店舗など充実しています。また、宿泊においてはすばらしい眺望をお楽しみいただけるよう16階から27階に245のゲストルームがあり、シンプルでありながら温かみのあるモダンでシックなスタイルとなっております。

報道関係の問い合わせ先

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋
セールス&マーケティング部 マーケティング担当
大石 孝司・今枝 あゆみ
Tel: [052-683-4469](tel:052-683-4469) Fax: [052-683-4423](tel:052-683-4423)
E-mail: pr@anacrownplaza-nagoya.jp