

報道関係各位

2024年06月27日
ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋

【ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋】「名鉄ホテルグループ合同企画 北海道・函館グルメフェア」開催

北海道・函館のフードと貴重なワインのペアリングが魅力



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、執行役員総支配人：石井 孝治）は、名鉄ホテルグループ2024年夏の合同企画として、2024.7.1（月）～8.31（土）の期間、4つのレストランとロビーラウンジにて、「北海道・函館グルメフェア」を開催します。北海道・函館市の旬の食材をふんだんに使用した特別メニューや、ご当地メニュー、アレンジメニューを提供し、夏の北海道・函館の味を体感できます。

DISCOVER JAPANESE WINE YOICHI-HOKKAIDO-NIKI 特別提供！

ソムリエが厳選した北海道の自然、文化、感性を継承した貴重な余市・仁木ワインをご提供
館内レストラン4店舗（buffetレストラン、中国料理、フランス料理、バー）では、余市町役場、仁木町役場の協力も得て、北海道の料理と併せて余市・仁木ワインの提供も行います。

美食×ワインのペアリングで北海道・函館の魅力を存分に堪能いただけます。

それぞれのお料理に合わせた繊細で個性に富んだワインをじっくりと味わい、贅沢なひとときを存分にお楽しみください。

●余市町

ニッカウキスキー蒸溜所がある町として知られる余市。北海道内でも比較的温暖な気候で、緩やかな丘に連なる畑には、みずみずしい果実や野菜がたわわに実り、眼前に広がる日本海は、北海道屈指の漁場です。さらに、50軒以上のヴィンヤードが集まるワイン用ブドウの産地で、近年は数々のワイナリーもオープンし、日本有数のワイン産地として注目を集めています。豊かな畑や海、人の思いや技が育む、

フルコースの味わいが揃っています。

●仁木町

仁木町は北海道内では果物の町として知られており「果実とやすらぎの里」が町のキャッチフレーズです。サクランボ、リンゴ、ブドウなどの果樹栽培、トマト、イチゴなどの施設野菜、お米の生産など農業を主産業とする豊かな自然環境とおいしい水が流れるのどかな農村地域です。大規模ワイナリーの参入を皮きりに、今後、更なるワイナリーの増加が見込まれています。

また、名鉄ホテルグループ合同企画として、フェア期間中（7月～8月）に各ホテルの店内にてWEB形式のアンケートにお答えいただくと名鉄ホテルグループのペア宿泊券やレストランご利用券を抽選で14組様にプレゼントします。

開催施設

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋、名鉄グランドホテル、中部国際空港セントレアホテル、
名鉄トヨタホテル、名鉄小牧ホテル、岐阜グランドホテル 以上6ホテル合同企画
協力：函館市、ANA、ANAあきんど、AIRDO

◆名鉄ホテルグループ公式WEBサイト

<https://mh-hd.com/release/26/>

◇2Fカジュアルダイニング「ガーデンコート」

北海道を味わう贅沢ブッフェ

いかの街・函館で生まれた、函館を代表する「いかめし」や「いか焼売」は、いかの旨味をしっかりと感じることができる名産品です。ごろっと大きな鶏肉と野菜が入った「スープカレー」や、郷土料理「鮭のちゃんちゃん焼き」など、暑い夏にこそ味わいたい北海道でおなじみのグルメが、ガーデンコートに大集結！



【フェア推しメニュー】

■シェフカウンター

- ・函館市民のソウルフード“ステピ” ガーデンコートスタイル
ローストビーフとバターライス（全日ディナー&土日祝ランチ）
- ・スペイン産ガリシア栗豚 肩ロースのローストポーク
北海道産てんさい糖を使ったオニオンソースと函館産昆布香るだしポン酢（平日ランチ）
- ・紅ズワイガニの氷飾り（土日祝ディナー）

■ブッフェメニューの一例

- ・函館名物“いかめし”（全日ディナー）
- ・函館産昆布だし醤油で食べる甘えびのお刺身（全日ディナー）
- ・函館名物いか焼売（全日ランチ&ディナー）
- ・北海道名物鶏もも肉の煮込みと野菜の入ったスープカレー（全日ランチ&ディナー）
- ・北海道の郷土料理“鮭のちゃんちゃん焼き”（7月ランチ&ディナー）
- ・函館産昆布だし醤油で食べる
北海道産“本マス”の握り寿司（平日ディナー） 他

約40種

<営業時間、料金>

●ランチ／11:30a.m.～3:00p.m. 土・日・祝 11:00a.m.～3:00p.m.

平日：¥4,800（シニア¥4,300、小学生¥2,500、4才～就学前¥1,500）

土・日・祝：¥5,300（シニア¥4,800、小学生¥3,000、4才～就学前¥1,800）

●ディナー／5:30p.m.～9:00p.m.（※土・日・祝5:00p.m.～）（2部制・90分 ※要予約）

※2部制 [1] 5:00p.m.～ [2] 7:00p.m.～

平日：¥5,800（シニア¥5,300、小学生¥3,000、4才～就学前¥2,000）

土・日・祝：¥6,300（シニア¥5,800、小学生¥3,500、4才～就学前¥2,200）

※最終入場は終了の1時間前。 ※シニア料金は65才以上の方を対象とさせていただきます。

※ブッフェ料金にはソフトドリンクが含まれます。※フリードリンク（アルコール）¥2,700(90分)

※8.10（土）～8.16（金）はお盆特別ブッフェ開催のため、料金が異なります。

◇30F スカイレストラン「スターゲイト」

北海道の美味を一皿一皿に表現

バターのコクとセロリラブのまろやかな香りが淡白な白身を引き立てる、北海道産マコガレイのムニエルなど、北海道の美味が堪能できるフェアコースをご用意。

ランチ ¥6,500 ディナー ¥15,000

【フェア推しメニュー】

マコガレイのムニエル セロリラブ アスパラガス アマンディーヌ



はこだて大沼黒牛ロースのグリエ ペルシャード グリーンマスタードのジュ
オプション：ふらの和牛フィレ肉に変更 +¥3,500
※メンバーシップ”クラッシィ”を含む、すべての割引対象外。



◆北海道プレミアムディナー

タラバガニとキャビアを贅沢に盛り付けた美しい一品など、丁寧に仕上げたフルコースをお楽しみください。



<営業時間>※月曜定休

●ランチ 11:30a.m.~3:30p.m. (2:30p.m.L.O.※土・日・祝11:00a.m.~)

●ディナー 5:00p.m.~9:00p.m. (8:00p.m.L.O.)

◇29F中国料理「花梨」

華やかな本格中国料理

鮮やかなじゃがいもと炒め合わせた“はこだて大沼黒牛”、歯応えのよい水蓮菜とバターのコクが旨みを引き立てる本鱒など、北海道の食材をふんだんに取り入れた本格中国料理をご堪能ください。

ランチ ¥6,500 ディナー ¥12,000

【フェア推しメニュー】

北海道産本鱒の煎り焼き 北海道バターのソース

はこだて大沼黒牛と北海道産カラフルポテトの炒め



<営業時間>※火曜定休

●ランチ 11:30a.m.~3:30p.m. (2:30p.m.L.O.※土・日・祝11:00a.m.~)

●ディナー 5:00p.m.~9:00p.m. (8:00p.m.L.O.)

◇1F 「ロビーラウンジ&ペストリーコーナー」

北海道・函館グルメフェア

【フェア推しメニュー】

はこだて恋いちごドーム ¥650

はこだて恋いちごのイチゴミルクのようなやさしいムースに、ライチのムースを合わせ華やかに仕上げました。



はこだて恋いちごのデニッシュ ¥450

デニッシュの中に、はこだて恋いちごのコンフィチュールとカスタードを合わせたクリームをたっぷり入れて、ホワイトチョコレートでトッピングしました。



夕張メロンドリンク 各¥1,400

夕張メロン&ソーダ、夕張メロン&パイン、夕張メロン&コーラ

夕張メロンの芳醇な香りと、メロンシャーベットのまろやかな口当たりが楽しめる、暑い夏にぴったりのフロートを3種の味をご用意しました。



<営業時間>

●日～木、祝 10:00a.m.～7:00p.m. (6:00p.m.L.O.)

●金・土 10:00a.m.～8:00p.m. (7:00p.m.L.O.)

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

◇3F京料理「たん熊 北店」

北海道・函館の夏の味覚を贅沢に

彩り豊かな北海道産のじゃがいもの色を活かした牛肉の焼物や、紫色のじゃがいも“シャドークイーン”のすり流しで味わう鴨つくねもどうぞ。

【フェア推しメニュー】

・7月ディナー

匠の北牛 プレミアムインカソース ノーザンルビークリームかけ

蓮芋ちらし、ナメタカレイ揚げ出し、油目葛叩き、清汁仕立



・8月ランチ
松前サーモン、鯛平造り、
鴨つくね シャドークイーンすり流し



<営業時間>※7.1（月）より当面の間、水曜定休

●ランチ 11:30a.m.～3:30p.m.（2:30p.m.L.O.）

●ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.（8:00p.m.L.O.）

ご予約・お問い合わせ先：052-683-4170（直通）

※記載料金は税金・サービス料込です。※予告なく価格が変動する場合がございます。

※全ページとも写真はイメージです。実物の内容と異なる場合がございますのでご了承ください。

※北海道産以外の食材も使用しています。※状況に応じて、メニュー内容、価格が予告なく変更になる場合がございます。最新情報についてはHPをご覧ください。

クラウンプラザ®ホテルズ&リゾートについて：

クラウンプラザホテルズ&リゾーツでは、都市や空港、リゾートなどで展開する世界最大級のプレミアムホテルブランドとして、ビジネスはもちろん、ブレッジャーやレジャーでご利用の際も、日常のルーティンから解き放たれた快適な時間が取れるよう充実したサービスをご提供しています。客室でのスリープアドバンテージ®プログラムのほか、24時間フィットネス、ヘルシーなフードオプションなどもご用意し、オンオフとも充実した宿泊体験をお届けしています。日本では、ANAクラウンプラザブランドとして、現在日本全国20都市（釧路、千歳、札幌、秋田、安比高原、新潟、富山、金沢、成田、名古屋、京都、大阪、神戸、岡山、広島、米子、松山、福岡、長崎、熊本）で、5,000室以上を展開しており、そのネットワークは国内でも拡大し続けています。詳細は、ブランド公式サイトwww.crowneplaza.com、その他SNSサイト<https://www.facebook.com/Crowne.Plaza> www.instagram.com/crowneplaza をご覧ください。

IHGホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の19ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,300軒超のホテルを有し、2,000軒超のホテルを開発中です。また、IHGワンリワーズは、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- ・ラグジュアリー&ライフスタイル: シックスセンス ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエツ コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランツ, ホテルインディゴ
- ・プレミアム: voco, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- ・エッセンシャルズ: ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- ・スイーツ: Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- ・エクスクルーシブパートナーズ: イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLCは、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGの ホテルとコーポレートオフィスには、約375,000人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2024年3月31日現在

日本国内では、2006年12月にANAとのジョイントベンチャー会社であるIHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANAとの共同ブランドを含む8ブランド（インターコンチネンタル、シックスセンス、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・イン リゾート、ホリデイ・イン エクスプレス、ホテルインディゴ、voco）、47ホテル、約14,000室を展開しています。今後は大阪市内の3つのガーナーホテル（2024年）、ホテルインディゴ長崎グラバーストリート（2024年）、ANAホリデイ・インリゾート軽井沢（2025年）、インターコンチネンタル札幌（2025年）、リージェント京都（2027年）、voco広島（2027年）などの15ホテルの開業を予定しています。また2025年には、日本初の「ヴィニエツ コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクションが誕生します（現在ブランド移行中）。IHGホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。 ※2024年5月31日現在

IHGグローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHGワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHGワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

IHGニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000121.000053713.html>

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/53713

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

大石 孝司／大塚 麗奈

〒460-0023 名古屋市中区金山町一丁目1番1号

Tel : 052-683-4469 Fax : 052-683-4423

E-mail : pr@anacrowneplaza-nagoya.jp
