

NEWS RELEASE

報道関係各位



株式会社 名古屋東急ホテル

〒460-0008 名古屋市中区栄4-6-8

2日間だけのお楽しみ！夜桜気分を味わえる 「ナイトスイーツbuffet ～さくら・さくら～」を開催

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:齊藤克弥)1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」では、開業35周年記念buffet第2弾、「ナイトスイーツbuffet ～さくら・さくら～」を2022年4月7日・8日の2日間限定で開催いたします。



3月31日まで毎週木曜日の夜に開催しているアトリウムラウンジの周年記念buffet企画第1弾「ストロベリーアンサンブル」は、まん延防止等重点措置下においても大勢のお客様にお越しいただき、充実したストロベリースイーツをお楽しみいただいております。

これに続くbuffet企画第2弾は「さくら」をテーマに、和楽器のBGMが流れる中、本物の桜の木と夜桜照明の演出で皆さまをお迎えいたします。

味わいも華やかで可愛らしく彩られるメニューは、上品な桜の香りをまとった桜のモンブランや桜大福など、愛らしいピンク色の桜フレーバーのスイーツをはじめ、第1弾でも高い人気のいちごスイーツがお好きならだけご堪能いただけます。また、お客様の目の前でクリームを絞って仕上げる「苺のミルフィーユ」が楽しめるパフォーマンスコーナーや、香り豊かな紅茶の茶葉を約10種類飲み放題でご用意し、春のスイーツに華を添えます。その他、スモークサーモンとポテトサラダのサンドウィッチや、ベーコンとキャベツのパスタなどの軽食も並びます。

うらかな春を楽しみながら、贅沢な時間をお過ごしいただける特別な2日間です。開放感あるホテルラウンジの「お花見スポット」にぜひお越しください。

アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」では、開業35周年記念buffet企画第3弾を開催予定です。ぜひご期待ください。

～ パフォーマンスメニュー ～

苺のミルフィーユ
～苺のアイス添え～



～ Sweets Menu ～

- ・桜のブランマンジェ
- ・苺のタルト
- ・苺のクリームブリュレ
- ・苺のショートケーキ
- ・苺のクレープ包み
- ・桜大福
- ・苺のフレジェ
- ・苺のスープ
- ・桜のモンブラン
- ・桜と抹茶のガトー
- ・苺のジュビレ



・ウエルカムスイーツ パティシエ特製スイーツプレート

【開業 35 周年企画 ナイトスイーツbuffet 2022 ～さくら・さくら～】概要

開催日： 2022 年 4 月 7 日（木）・4 月 8 日（金）※完全予約制

時間： 18：00～21：00（最終入店 19:30） 90 分制

料金：大人 ¥5,500 / 小学生 ¥3,500 / 幼児（3 歳以上小学生未満）¥2,500

内容：スイーツ各種・軽食・コーヒー・紅茶・ジュース各種

オプション：アルコールフリーフロプラン プラス ¥2,600 90 分制

[スパークリングワイン・ワイン（赤・白）・生ビール・ウイスキー・焼酎]

場所：1 階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

※「愛知県まん延防止等重点措置」実施期間中はアルコールの提供はありません。

※表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。 ※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。



アトリウムラウンジ 「グリンデルワールド」

水のせせらぎと窓から差し込む
まばゆい光が開放的な
アトリウムラウンジ。

アフタヌーンティーセットをはじめ、
ゆったりとお楽しみいただける
メニューをご用意しています。



名古屋東急ホテルでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、
新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

館内における換気の徹底 / お客様用手指消毒液の設置 / スタッフのマスクと手袋着用 / 定期的な消毒の実施

新型コロナウイルス感染予防対策(ガイドライン)についての詳細ページ

<<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/information/63774/index.html>>

お客様のご予約・お問い合わせ
名古屋東急ホテル
アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」
Tel. 052-251-6685

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係者）
名古屋東急ホテル
マーケティング 三宅・染谷・古川・橋本
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp