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

開業35周年記念 3人のGRAND CHEF による

期間限定のウエディングメニューが誕生

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人: 斉藤克弥) は、2022年4月1日(金)より2022年8月に迎える 開業35周年を記念したウエディングメニュー「GRAND CHEF PREMIUM」の販売を開始いたしました。



1987年の開業以来、脈々と受け継がれるメニューの中から、華やかで彩り豊かな結婚披露宴のお食事にふさわしい特別コースをご用意いたしました。創業190余年の伝統を誇る老舗日本料理「なだ万」、広東料理を日本に広めた名店「南国酒家」、ホテル伝統のレシピで仕上げるフランス料理が和洋中折衷コースとなり、一皿ごとに味わい深く満足感のあるラインナップといたしました。

晴れやかな門出を祝う品々は、日本料理「なだ万」が手掛けた見た目でも愉しめる「祝肴」から始まります。紅白をイメージした"なます"や、縁起物とされる"黒豆" "結び昆布"など和の食材をふんだんに用い色鮮やかに仕上がっています。中国料理「南国酒家」の看板メニューである「ふかのひれスープ」は、様々な世代に愛される濃厚な旨味が凝縮された一品です。魚料理は、オマール海老の身に濃厚なホワイトソースをかけ焼き上げた料理で「テルミドール」と呼ばれる古典的なフランス料理の調理法で仕上げています。メインのお肉料理はローストビーフ。ホテル開業以来愛され続けている"モンマルトル伝統"のローストビーフを今回のメニューでは国産牛ロース肉でご用意いたしました。爽やかな辛みのレフォール(西洋わさび)と一緒にお召し上がりいただくのがおすすめです。"めでたい"の語呂から来る縁起物として"鯛"の「お寿司」や、卵の風味とほんのりとした甘さが特徴の正統派スイーツ「カスタードプリン」がさらにコースに花を添えます。

料理はときに結婚式そのものを印象付けることにもなります。名古屋東急ホテルでは、「料理でも選ばれる結婚式」を目指し、お客様の記憶に残る一皿を提供することを心掛けております。世界中から厳選された妥協のない食材を用い、ホテルならではの高い技術で渾身の逸品に仕上げたお料理で、大切なゲストの方々にお二人のおもてなしの気持ちを伝えてはいかがでしょうか。

名古屋東急ホテルは開業以来、35年間で16,000組以上の結婚式をお手伝いしてまいりました。80名を超えるキッチンスタッフが在籍し、お客様にご満足いただけるサービスを提供し続けております。コロナ禍の今だからこそ両家の絆を深める大切な結婚式において「お料理」でゲストをおもてなししたいというお二人に、新しい人生のスタートの第一歩を踏み出していただけますよう精一杯お手伝いをさせていただきます。

開業35周年記念 ウエディングメニュー「GRAND CHEF PREMIUM」概要

期間: 2022年4月1日(金)~12月31日(土)に実施される披露宴

料金: お1人様 21,780 円 ※通常価格 26,620 円を特別価格 21,780 円にてご提供いたします

MENU

<なだ万 祝 肴> 蟹身と青菜の浸し ・ 季節の豆富 湯葉 くこの実 べっこう餡 ・ 紅白なます いくら 結び昆布 黒豆ゼリー 金箔 ・ 若草サーモン 合鴨燻製 たらこ昆布巻 袱紗玉子 松葉百合根 <南国酒家 スープ> 蟹肉とふかのひれのスープ 金華ハムを添えて</p>

オマール海老の殼付きグラタン テルミドール風

オレンジのグラニテ

コーヒー

GRAND CHEF



なだ万(日本料理) 東海調理部長 白井 浩



名古屋東急ホテル(フランス料理) 総料理長 前島 浩行



南国酒家(中国料理) 名古屋店 料理長 坂田 博幸

名古屋東急ホテルでは、今後も感染拡大防止対策に努めながら、季節を感じるメニューやフェア、プランをお届けしてまいります。

※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。 ※写真はイメージです。

> 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 婚礼予約係 Tel.052-251-5200 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・平野・橋本 Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642 E-mail: nagoya-h. mk@tokyuhotels. co. jp