

オマール・ヌーヴォー2018 ホテルレストランでカナダ産活けオマール海老を楽しむ



ホテルナゴヤキャッスル（名古屋市西区樋の口町3-19、総支配人：二村等）では、カナダ領事館の協力のもと、2018年5月1日より「オマール・ヌーヴォー2018」と題し、カナダ産活けオマール海老を使用したフェアを開催いたします。



- 販売場所：コンテンポラリー・ダイニング「クラウン」
- 販売期間：2018年5月1日（火）～6月30日（土）
- 販売時間：17：30～22：00（L.O.21：00）
- 販売内容：ガストロノミック～カナダ紀行 オマール・ヌーヴォー2018～
- 販売価格：12,500円（税金・サービス料込）
- 詳細：カナダ産 豚ロース肉の自家製ハム クランベリーソースと共に
スモークサーモンのサラダ仕立て
ディルマスタードソースとレモンコンフィ添え
ブルーベリーとヨーグルトの冷製ポタージュ
シナモン、クローヴ、ミント風味
カナダ産オマール海老のヴァプール 朴葉の香り
エストラゴンの入ったオマールソース
国産牛フィレ肉のグリル プーティンと温野菜添え
ハニー粒マスタードソース
ホテル特製パン
炙りギモーヴとショコラムースのスモア
メープルナッツのアイスクリーム添え
コーヒーと小菓子

- 販売場所：コンテンポラリー・ダイニング「クラウン鉄板焼」
- 販売期間：2018年5月1日（火）～6月30日（土）
- 販売時間：17：30～22：00（L.O.21：00）
- 販売内容：季節のお勧めコース～オマール・ヌーヴォー2018～
- 販売価格：17,500円（税金・サービス料込）



■詳細：先付

帆立貝鉄板焼 焼きトマトとパルマ産生ハムと共に
レモンソルトを添えて

カナダ産活けオマール海老の鉄板焼 紫蘇香る茗荷のソース
特選黒毛和牛テンダーロインステーキ (100g)

またはサーロインステーキ(120g)またはランプステーキ(150g)

クラウンサラダ

ガーリックライス 味噌汁 お漬物

マンゴー “MANGO”マンゴー

コーヒーまたは紅茶



■販売場所：中国料理「柳城」

■販売期間：2018年6月1日(金)～6月30日(土)

■販売時間：17:00～21:30 (L.O.21:00)

■販売内容：オマール海老と北京ダックコース

■販売価格：10,000円(税金・サービス料込)

■詳細：スモークサーモンとハーブの

サラダ仕立て 山椒風味

ジュンサイと茸入りふかひれスープ

ミル貝と季節野菜の炒め

北京ダックの三種仕立て

活けオマール海老の新生姜

ガーリックソース蒸し

彩り野菜入りチャーハン

中華小菓子

本日のデザート



■販売場所：ペストリー&セレクション「ロゴス」

■販売期間：2018年5月1日(火)～6月30日(土)

■販売時間：9:00～20:00

■販売内容：メープルフランス

■販売価格：240円(税込)

<一般の方からのお問い合わせ先>

ホテルナゴヤキャッスル 料飲部 TEL: 052-521-2121(代表) HP: <http://www.castle.co.jp/hnc/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社ナゴヤキャッスル 経営企画室 広報グループ

TEL: 052-521-2121(代表)/FAX: 052-528-1085 E-mail: koho@castle.co.jp