

## 8月31日は野菜の日 ～ホテルレストランが贈る“VEGE フル”プロモーション～

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、8月31日「野菜の日」に合わせて、各レストラン“野菜が主役”をテーマに様々なフードプロモーションを開催いたします。

最上階レストラン、コンテンポラリー・ダイニング「クラウン」では、料理研究家 廣瀬ちえ女史とクラウン料理長 鈴木によるコラボレーションメニューを、オールデイ・ダイニング「ブローニュ」では、7月はカゴメ株式会社、8月はキューピー株式会社の協力のもと、ブッフェメニューを、そして中国料理「柳城」では、キューピー株式会社の協力のもと、親子で学ぶ料理教室をそれぞれ開催し、野菜の美味しさ、その魅力を発信すると共に、野菜の摂取量UPを目指します。



廣瀬ちえ  
CHIE'S KITCHEN 代表  
べっぴんプラス株式会社  
代表取締役

食のスペシャリストとして、「食を通じて幸せを分かち合う」をテーマに、料理教室を主宰するほか、企業、地域、学校での講演・クッキングセミナー等を各地で開催。マクロビオティックをベースにした「ココロとカラダが喜ぶ想像性豊かなレシピ」が幅広い層の支持を得る。

- 販売場所：コンテンポラリー・ダイニング「クラウン」
- 販売内容：べっぴんビオティック
- 販売期間：2018年7月1日（日）～8月31日（金） ※2日前迄の要予約
- 販売時間：ランチ 11：30～14：30（L.O.14：00）  
ディナー17：30～22：00（L.O.21：00）
- 販売価格：ランチ 特別価格 4,800円・ディナー 6,000円 ※いずれも税金・サービス料込
- 詳細：3種類のアミューズ、香ばしいガーリック風味 夏野菜のソテーとグルテンフリー 米粉と酒粕のホワイトグラタン、ビーツとじゃがいもの冷製ビシソワーズポターージュ ディルの香り、米粉の冷製カッペリーニ アボカドと大葉紫蘇のクリームソース、豆腐とたっぷりキャベツの入ったメンチカツ、ラズベリームースケーキに紅茶ライスジュレアイス など全9品



- 開催店舗：オールデイ・ダイニング「ブローニュ」
- 開催内容：野菜が主役！真夏のベジタブル&ビーフブッフェ  
with ひんやり夏氷&とろける至福のWアイスクリーム
- 開催期間：2018年7月1日（日）～8月31日（金）  
※8月11日（祝土）～8月15日（水）を除く
- 開催時間：ランチ  
11：30～15：00 90分制・土日祝2部制（①11：30 ②13：30）  
ディナー  
17：30～21：00 90分制・土日祝2部制（①17：30 ②19：30）

■販売価格：ランチ 平日 大人 3,500 円・シニア 3,300 円・小学生 2,200 円・幼児 1,200 円  
土日祝大人 3,700 円・シニア 3,500 円・小学生 2,400 円・幼児 1,400 円  
ディナー大 大人 4,000 円・シニア 3,700 円・小学生 2,700 円・幼児 1,500 円  
※いずれも税金・サービス料込・シニア (65 歳以上)・幼児 (4 歳～未就学児)

■詳細：7 月・・・スペイン産イベリコ豚キムチ丼 (ランチ)、サーロインステーキ (ディナー)、  
トマトとキャベツのペペロンチーノ、イタリア産ドルチェポルコのしゃぶしゃぶ  
サラダ、自家製豆腐と野菜のピュレ、夏野菜のラタトゥイユとライスサラダ、  
枝豆の冷製スープ、緑黄色野菜とリンゴのスムージーを含む全 60 種類  
協力：カゴメ株式会社

\*期間中、「野菜 de スタンプラリー」を開催。

野菜スタンプを集めたお子様限定でカゴメオリジナルグッズをプレゼント (限定数)

：8 月・・・ミニクラ丼 (ランチ)、ジンギスカン (ディナー)、ベジヌードル、自家製豆腐と  
野菜のヴルーテ、若鶏の唐揚げとなす、インゲンのベジボウル、トマトと白桃の冷  
製スープ、野菜のオムレツ 赤パプリカのソース、夏野菜のバーニャカウダを含む  
全 70 種類

協力：キューピー株式会社

\*期間中、お子様限定でキューピーオリジナルグッズをプレゼント (限定数)



■開催店舗：中国料理「柳城」

■開催内容：親子で学ぶ野菜が主役！の料理教室

■開催期日：2018 年 8 月 11 日 (祝土)

■スケジュール：

10：15～ 受付

10：30～ 料理教室

11：30～ ランチ

13：00 終了

■販売価格：親子ペア 9,000 円 (オリジナルプレゼント付)

追加大人 5,000 円・小人 4,000 円 ※お子様は 5 歳～小学生対象

■体験内容：カスタード餡入りさつまいも風味の胡麻団子・焼き餃子 彩り野菜餡

■ランチ：大人

彩り野菜と海鮮の飾りサラダ オーロラソース・トマトとレタス入りふかひれスープ

野菜点心二種盛り・大海老の香味野菜炒め・野菜デザート三種盛り合わせを含む全 6 品

小人

タピオカ入りコーンスープ・お子様プレート・海老チャーハン・マンゴープリン全 4 品

---

<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](mailto:koho@castle.co.jp)