

平成最後の春イベント「平成 春の宴」を開催

日時：2019年3月29日（金）18：30～20：30

名古屋駅前ホテル、キャッスルプラザ（名古屋市中村区名駅4丁目3番25号、総支配人：加藤吉克）は、2019年3月29日（金）、平成をテーマに「平成 春の宴」と題し特別賞味会を開催いたします。平成の時代にナゴヤキャッスルで人気を博した結婚式の婚礼メニューや2005年愛知万博「愛・地球博」内の迎賓館で提供したメニュー、さらには世界でも注目の国産ワインや日本酒などを厳選しご提供致します。

また、会場ではピアノ三重奏による平成の名曲に想いを馳せ、優雅なひとときを愉しんでいただけます。

●開催概要

タイトル：「平成 春の宴」

開催日時：2019年3月29日（金）18：30～20：30

場所：キャッスルプラザ 4F 宴会場「鳳凰の間」

料金：16,000円（税金・サービス料込）

ご予約／お問い合わせ：052-521-2121（代表）イベント係／受付時間10：00～18：00

メニュー：

- 〈口取〉 初鯉 アボガド ちり酢ジュレ / 蛭烏賊 塩麴木の芽味噌掛け
炙り筍桜香寿司 竹皮盛り
一寸豆色だし フレンチキャビア 桜大根 / 菜の花湯葉巻き 花卉
- 〈お魚料理〉 バブル全盛期 ナゴヤキャッスル 結婚式で400組以上にご用命頂いた
三河産黒舌平目クッション仕立て オマールメダイヨンにキャビアを添えて
- 〈お肉料理〉 平成17年 愛・地球博 迎賓館にて世界のVIPをおもてなし
愛知牛フィレ肉ステーキと黒胡椒風味のフォワグラキャラメリゼ
最高級ペリグーソース
- 〈御飯〉 鰻まぶしおこわ茶漬け 瓜漬け
- 〈デザート〉 桜香るティラミスとタピオカ入り春フルーツのスープ
デミコーヒー

- 〈日本酒〉 フランス開催2018年【日本酒コンクール Kura Master】
《純米大吟醸酒&純米吟醸部門 プラチナ賞受賞》
特撰國盛 純米吟醸 半田郷 酵母1801
- 〈日本ワイン〉 ■海外コンクールの受賞歴は、日本のワイナリーでトップクラス！
《第14回デカンター・ワールド・ワイン・アワード ブロンズメダル受賞》
グランポレール 安曇野池田ヴィンヤード シャルドネ2015
《第34回インターナショナル・ワイン・チャレンジ入賞》
グランポレール 長野古里ぶどう園 メルロー2015

<一般の方からのお問い合わせ>

キャッスルプラザ 宴会統括部セールス課

名古屋市中村区名駅4丁目3番25号 TEL：052-582-2121(代表)

<http://www.castle.co.jp/plaza/>

<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

名古屋市中区樋の口町3番19号 TEL：052-521-2121(代表) FAX：052-528-1085