

食を通じて歴史を学ぶ！
名古屋おもてなし武将隊旋風
型破りでユニークな料理教室とランチが大好評！



名古屋流ニッポンのおもてなし教室
&
春姫に伝える徳川家康の全国見聞録ランチ

ウェスティンナゴヤキャッスル(名古屋市西区樋の口町3番19号/総支配人 二村等)では、2012年11月からスタートした名古屋おもてなし武将隊コラボレーションイベントの第4弾として、2014年8月15日(金)に「將軍家康×大名清正が贈る 名古屋流ニッポンのおもてなし教室」を開催いたします。

今回は、名古屋おもてなし武将隊 徳川家康とウェスティンナゴヤキャッスル 日本料理「西の丸」料理長 永田との軽快なトークも楽しめる「料理教室」と、名古屋おもてなし武将隊 加藤清正が名古屋市内の酒造4社によって結成されたナゴヤクラウドと共に贈る「日本酒指南」の豪華2本立て。名古屋おもてなし武将隊のファンの方はもちろん、幅広い方にお楽しみいただけます。

この他、日本料理「西の丸」では、名古屋おもてなし武将隊 徳川家康のコラボレーションランチ第3弾として、「春姫に伝える徳川家康の全国見聞録ランチ」を開催。このランチは2012年度に初登場して以来、現在では月間平均出品数が3倍になるなど人気を博し、今年は徳川家康が日本全国旅をして、その地で出会った郷土料理を春姫に伝えるというコンセプトをもとに、時には郷土の味をそのままに、時には現代流にアレンジしたお料理をご用意。日本全国の地理や歴史は勿論、その土地の風土なども、料理を通じて学びながらお楽しみいただけます。

食を通じて歴史を学ぶ—名古屋おもてなし武将隊×ウェスティンナゴヤキャッスル旋風にご期待ください。

将軍家康×大名清正が贈る、名古屋流ニッポンのおもてなし教室

日本料理の基本と日本酒の正しい飲み方を、武将隊が実践を交えながらレッスンします。

開催日 : 2014年8月15日(金)

スケジュール: 昼の部/夜の部

10:00/18:00・・・受付～ウェルカムドリンク

10:30/18:30・・・加藤清正の日本酒指南

11:00/19:00・・・徳川家康×西の丸 永田料理長の料理教室

11:30/19:30・・・和食ブッフェ

12:30/20:30・・・利き酒大会

13:00/21:00・・・終了

料金 : 8,000円(料理・ドリンク・税金・サービス料込) *要予約

会場 : 2階宴会場

※ナゴヤクラウド



名古屋市内の酒造の内4社(東春酒造株式会社・金虎酒造株式会社・神の井酒造株式会社・山盛酒造株式会社)の若手が結成したグループ。伝統を支える情熱を持つ蔵人(くらうど)、その情熱を共にする者達の集い(英語の cloud: 群れ)、集いを活かす新しい仕組み(クラウドシステム)から名づけられている。既存の枠組みに捉われず名古屋の日本酒を知ってもらいたい、日本酒で名古屋を盛り上げたい、そして名古屋と一体となった日本酒文化を発信したいという共通目標を掲げて活動している。

将軍家康 春姫御膳～肥後からの便り～

型破りでユニークな熊本名物がズラリ。家康公が春姫に家臣・清正の領地である熊本の話を語り伝える特別ランチ。10月は伊達政宗(仙台)、11月は黒田官兵衛(博多)を予定。

開催期間 : 2014年8月18日(月)～2014年9月30日(火)

開催時間 : 11:30～14:30(L.O.14:00)

販売価格 : 3600円(税金・サービス料込)

提供場所 : 日本料理「西の丸」

MENU :

ウェルカムドリンク

春姫の挨拶 果実スムージーのおもてなし

先付

焼茄子お浸し 小海老色だし添え

組肴

桜肉の卸し和え・刺身蒟蒻 酢味噌

葱出汁巻き・焼き魚 季節真丈 花蓮根

揚げ辛子蓮根仕立て 獅子唐土佐和え

煮和え膾 いくら載せ・飛龍頭と大根の煮付け

魚酢メ 胡瓜 若布 茗荷色だし・セロリ浅漬け

強肴

牛肉と茸のすき煮 野菜各種

食事

変り高菜飯・春雨黄金汁 鶏がら仕立て

水物

いきなり団子風 最中仕立て



《本プレスリリースに関するお問い合わせ》

株式会社ナゴヤキャスル 経営企画室 広報グループ

名古屋市西区樋の口町3番19号 TEL052-521-2121 FAX052-528-1085