
防災月間の9月、地震等災害時の非常食「缶詰」を ホテルシェフが和洋折衷コースにアレンジ！

過去2回大盛況、マスコミからも注目されたイベント、 高級缶詰をホテルで優雅に楽しむ晩餐会「会席 de 晩餐缶」 9月7日（水）18:30 より

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 / 総支配人松本雅人）では、下記のとおり「会席 de 晩餐缶 ー和洋折衷編ー」を開催いたします。近年の高級缶詰ブームをホテルならではのアレンジと雰囲気でお愉しみいただけます。また、本イベントは防災月間に開催することで防災備蓄への関心を高めていきます。

【会席 de 晩餐缶ー和洋折衷編ー】

日時：2016年9月7日（水）18:30～20:30

場所：キャッスルプラザ4階宴会場「鳳凰の間」

料金：和洋折衷コース・フリードリンク 9,000円（税金・サービス料込み）

ポイント

- ① 和食料理長斎藤広志と洋食料理長吉田薫がタッグを組み、高級缶詰を使用した和洋折衷コースをご提供します。
- ② ホテルならではの空間、お料理とサービスを楽しむ晩餐会ならぬ晩餐“缶”。
- ③ 東北、九州の食材を使用した缶詰を中心に使用し、震災被災地を応援します。
- ④ メディア等で人気の缶詰博士黒川勇人氏が、缶詰を美味しく楽しむ方法をレクチャーします。
- ⑤ 防災備蓄について意識が高まります。
- ⑥ 2014年はマスコミ5社、2015年はマスコミ4社で報道された注目のイベントです。

■メニューと使用する缶詰は別紙をご覧ください。

■イベント当日取材にお越しになる場合は事前にご連絡をお願いいたします。



昨年のお料理

<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ッスル 経営企画室 加藤美和

住所:名古屋市中区樋の口町3-19 Tel:052-521-2121(代表) Mial:miwa-kato@castle.co.jp

別紙資料

メニュー（予定）

口取り

豚角粒辛子和え 鰻胡瓜 いか明太とろろ 赤鶏 ホヤ 赤貝

蒸物

九州三陸海の幸とろみ汁 鰯 河豚 ふかひれ 貝柱

お魚料理

北海道産子持ちししゃも・明石だこ・たいらぎ貝柱・兵庫県香住産紅ズワイガニの饗宴
松の実を散らしたバジルオイル バケットを添えて

お肉料理

牛肉・豚肉・鶏肉「食べ比べ」三種スタイルの調理法 赤ワイン風味の名古屋味噌ソース

御飯

三陸産さんま茸ごはん 紫蘇 浅漬け 博多水炊き風玉子スープ

デザート

東北産白桃（あかつき）ピーチメルバ バニラアイスクリーム

山形県産ミックスフルーツ入り 愛媛県産紅まどんなソース シャンパンの香り

コーヒー

使用する缶詰（予定）

<「缶つま極」シリーズ>

気仙沼産 ふかひれ

<「缶つまプレミアム」シリーズ>

霧島 黒豚角煮／九州産 ぶりあら炊き／みやぎき金ふぐ油漬け／
福島県産 筑紫金うなぎ蒲焼／北海道産子持ちししゃも／
三陸産 ホヤみそ焼き風／鹿児島県産 赤鶏さつま炭火焼き／
兵庫県香住産 紅ズワイガニ ほぐし肉酒蒸し

<「缶つま熟成」シリーズ>

北海道産 短角牛ロースト／黒毛和牛ロースト／
群馬県産 氷室豚グリル

<「缶つまスモーク」シリーズ>

貝柱

<「缶つまベジタパス」シリーズ>

エリンギとマッシュルームのアヒージョ／ミックスオリーブ

<「缶つまレストラン」シリーズ>

明石ダコのアヒージョ／たいらぎ貝柱のアヒージョ バジル風味／
国産牛 すね肉の神戸赤ワイン煮

<「缶つま」シリーズ>

九州産 いか明太／国産鶏ボンジリ ソラチたれ焼き／
有明産赤貝どて煮風 山椒入り

<「にっぽんの果実」シリーズ>

東北産 白桃（あかつき）／愛媛県産 紅まどんな／
山形産 ミックスフルーツ

<その他缶詰、パック商品>

「国産バジル」を使ったバジルソース／名古屋味噌煮込み鍋風／
さんまの味噌山椒／博多 水炊き風

