

8月31日は野菜の日 WESTIN ベジタブルキッチン開催！

野菜をもっと楽しく、もっと美味しく

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、8月31日「野菜の日」を記念して、キューピー株式会社の協力のもと、2017年8月1日（火）～8月31日（木）の期間限定で野菜をふんだんに使用した2つのプロモーションを開催いたします。

温暖な気候に恵まれた知多半島などを中心に、全国有数の野菜の産地であるにも関わらず、県民の野菜摂取量が全国最下位（2013年発表 厚生労働省「国民健康・栄養調査結果（2012年）」より）となった愛知県において、野菜をテーマにしたイベントを行うことで野菜の美味しさに触れ、野菜を食べる機会を増やすと共にお子様の食育にも繋げてまいります。



<開催概要>

■WESTIN ベジタブルキッチン～8月シーズンナリーブッフェ～

開催期間：2017年8月1日（火）～2017年8月31日（木）

※2017年8月11日（祝金）～18日（金）・21日（月）・22日（火）を除く

開催時間：11：30～15：00 90分制・土日祝2部制（①11：30②13：30）

17：30～21：00 90分制・土日祝2部制（①17：30②19：30）

開催場所：1階 オールデイ・ダイニング「ブローニュ」

料 金：ランチ平日大人¥3500・シニア（65歳以上）¥3300・小学生¥2200・幼児（4歳～未就学児）¥1200

※土日祝日はプラス¥200

ディナー平日大人¥4000・シニア（65歳以上）¥3700・小学生¥2700・幼児（4歳～未就学児）¥1500

ディナー土日祝日 大人¥4500・シニア（65歳以上）¥4200

小学生¥3000・幼児（4歳～未就学児）¥1700

内 容：ランチのメインにはプレーンオムレツやローストビーフ、イベリコ豚のローストを。ディナーのメインにはブラックアンガスビーフステーキや鶏肉と野菜のサテをご用意。この他、チョレギサラダや海老とマンゴのアジア風サラダ、ベジミートと春雨のコチュジャン風味、パクチーと蒸し鶏のサラダなど、野菜たっぷりのお料理をランチは全60種類、ディナーは全70種類をお楽しみいただけます。

■WESTIN ベジタブルキッチン～親子で学ぶ野菜が主役！の料理教室

開催期日：2017年8月11日（祝金）

開催時間：10：15～13：00

開催場所：地下1階 中国料理「柳城」

料 金：親子ペア¥8000（レッスン・ランチ付）

※追加大人¥4500・小人（5歳～12歳）¥3500

※20組40名様限定・前日迄の要予約

内 容：野菜の美味しさを体験して頂くために、親子向けの料理教室を開催。

当日は、お子様には専用のコックコートを着用して頂き、2つのメニュー「野菜とフルーツ入り春巻」と「蓮の実餡入りカボチャ餅」の調理実習を行います。

尚、ご参加頂いた方には、キューピーのオリジナルグッズをプレゼントいたします。

※取材につきましては事前にご連絡をお願いいたします。

<一般の方からのお問い合わせ先>

ウェスティンナゴヤキャッスル 料飲部 企画・予約グループ TEL：052-521-2121(代表)

URL：http://www.castle.co.jp/wnc/

<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

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

E-mail：koho@castle.co.jp