

3月10日は「名古屋コーチンの日」 ホテルで楽しむ、名古屋コーチンめぐり

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、2017年に制定された3月10日「名古屋コーチンの日」を記念して、各レストランで名古屋コーチンを使用した各種料理、デザートを販売いたします。

■販売期間：2018年3月10日（土）～3月16日（金）

■販売場所／販売内容：

○1階 ティーラウンジ「ウィンザー」

名古屋コーチンたまごサンド 1,800円（税金・サービス料込）

9：00～21：30（L.O.21：15）

名古屋コーチンの卵を使用した、たまごサンド。

しっとり柔らかな口あたりとふわっと軽い食感が特徴です。



○地下1階 日本料理「西の丸」

名古屋コーチン名物膳 5,000円→期間中特別価格 3,100円（税金・サービス料込）

17：00～21：30（L.O.21：00）

名古屋コーチン塩焼き、手羽先照り焼きはもちろん、赤味噌で楽しむ名古屋コーチン串カツ、ふんわりやわらかな玉子丼まで、名古屋コーチンを満喫する名古屋名物膳。

通常価格5,000円のところ、期間中は3,100円で販売。

○地下1階 中国料理「柳城」

名古屋コーチン醤油蒸し鶏 2,500円

名古屋コーチン玉子の蟹身入りふんわり天津飯 2,500円

名古屋コーチンのエッグタルト（3個）1,500円 ※いずれも税金・サービス料込

11：30～14：30（L.O.14：00）・17：00～21：30（L.O.21：00）

名古屋コーチンの濃厚な旨味や、弾むような食感を楽しむ3種の単品料理を販売。

○1階 ペストリー&セレクション「ロゴス」

名古屋コーチンの濃厚プリン 380円（税込）

名古屋コーチンの卵黄をたっぷり使用した、とろりなめらかな口どけのプリン。

香り高いバニラの風味と、やわらかで優しい甘みが特徴です。

名古屋コーチンのロールケーキ 1,850円（税込）

名古屋コーチンの卵を使用したふんわり&ふわふわロールケーキ。

9：00～20：00



<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