

HOTEL NAGOYA CASTLE

PRESS RELEASE
報道関係者各位

2019年8月20日
ホテルナゴヤキャッスル

今秋運行！レストランが街を巡る、新しい旅「なごやレストランバス」 なごやコースはホテルナゴヤキャッスルがお料理を提供します

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:北村勉)は、今秋(10/6~12/1)運行される「なごやレストランバス」に参画いたします。コースに合わせたレシピ開発から、バス内での調理、お料理と飲み物のサービスを担い、新しい観光コンテンツ「なごやレストランバス」で地域の観光、歴史、食文化を盛り上げます。
※「なごやレストランバス」の詳細は添付資料をご参照ください

レストランバスについて

1階に厨房、2階にレストラン仕様の客席を備える2階建てオープントップバス。景色を眺めながらできたての料理を味わいます。



ホテルナゴヤキャッスルのお料理について

ホテルナゴヤキャッスルは、なごやコースのお料理を担当いたします。コースに合わせたレシピ開発、バス内での調理と飲食サービスを行います。

A. サムライと街と日本遺産「有松」を巡る なごやの歴史プレミアムコース

【なごやめしフレンチ】 なごやめしを取り入れたフレンチコース

メニュー: 守口漬けと鯛のカルパッチョ 菜園風 / 名古屋名物“あんかけスパ” / 牛フィレ肉のポワレに野菜のグリル 織田信長が好きなポートワインのソース / カヤの実ブレッド、プチフランス / “名古屋城”と名古屋名物“ういろ”のオリジナルガトー

B. ベジ旅！農園を巡る心と体のデトックスコース

【愛知の恵満載のベジフレンチ】 愛知県産の野菜を取り入れたフレンチコース

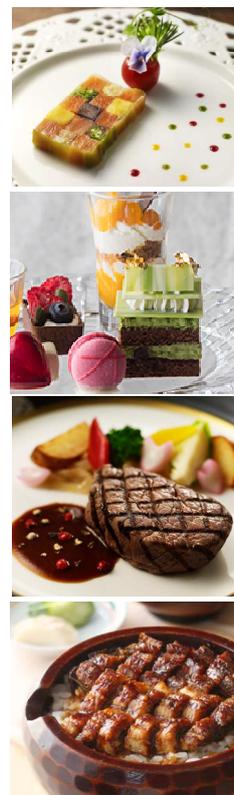
メニュー: 岩倉産カリフラワーのババロワにエンドウ豆のスープ キャビアを添えて / 名古屋コーチンのコンフィ 立田れんこんのガレットとセック ソース・ロベール / 彩り野菜のサラダ 祖父江ぎんなんの煎餅を添えて 生姜のアクセント / カヤの実ブレッド、プチフランス / 国産バナナのムース 名古屋名物“ういろ”のオリジナルガトー

C. お酒とビールのルーツをたどる 愛知の醸造文化コース

【地元食材を使用した和洋折衷】 ひつまぶし風料理やミツカン酢を使用したコース

メニュー: 愛知県野菜のセルクル トマトジュレ 菜園風 / 名古屋名物 ミニひつまぶし風どんぶり / 三河地鶏のガランティエヌ いろいろ草のエシャロットソテーを添えて / 「ミツカンブルーベリー黒酢」のソース・ヴァンルーージュ / 「ミツカンざくろ黒酢」で作ったポワールコンポート バニラアイス添えて

D. 煌めくなごやの街を巡るナイトコースのお料理は盛り合わせ 1プレートをご用意いたします。



※写真はイメージです。

<一般の方からのお問い合わせ先>

なごやコース: 名阪近鉄旅行 052-563-7500 / ぎふコース: 大垣正和サービス 0584-78-6477

<報道関係者からのお問い合わせ先>

ホテルナゴヤキャッスル 総支配人室 販売企画課 TEL: 052-521-2121(代表) MAIL: marketing@castle.co.jp