

PRESS RELEASE

▲ 全日空ホテルズ
ホテルグランコート名古屋

株式会社ホテルグランコート名古屋
 〒460-0023 名古屋市中区金山町一丁目1番1号
 Tel.052-683-4111(代) Fax.052-683-4121
<http://www.grandcourt.co.jp>

全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋
開業10周年記念特別企画 JA 愛知みなみ共催
「花咲く、グルメ咲く 渥美半島フェア」プレ企画

29F 中国料理「花梨」
贅沢グルメコース～秋の味覚と薬膳料理～
2009年9月1日(火)～30日(水)

「全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋」(名古屋市中区金山町一丁目1番1号) 29F 中国料理「花梨」では来春当ホテルにて「JA 愛知みなみ」と共催する「花咲く、グルメ咲く 渥美半島フェア」のプレ企画として、9月1日(火)より30日(水)までの期間『贅沢グルメコース～秋の味覚と薬膳料理～』をご用意いたします。平安時代初期に中国より伝わった慣習の一つで長寿を祝ったとされる9月9日の重陽節(菊の節句)にちなみ、不老長寿の菊を用いた前菜ではじまる全9品の薬膳料理のコースです。コースの最後には同じく中国で秋に祝われる中秋節にちなみ、本場点心師 李広京の作る花梨オリジナル月餅もご用意いたします。また、国内菊花生産量の25%を占める、「JA 愛知みなみ」より9月9日にご利用のお客様に菊の花(1名様につき5本束)をプレゼントいたします。この機会にぜひお楽しみください。

～贅沢グルメコース 秋の味覚と薬膳料理～

期間：2009年9月1日(火)～9月30日(水)

ランチ/11:30～14:30 デイナー/17:00～21:30

料金：1名様 特別価格¥8,000(税金・サービス料込)

メニュー

- ・ 不老長寿の菊を用いた前菜
- ・ 喉に良い梨と北京ダックのクレープ包み焼き
- ・ 強壮効果のある銀杏と海鮮の炒め
- ・ 起死回生の霊菜、薬膳人参入り不老長寿スープ
- ・ 胃腸に良い山査子(さんざし)入り海老の甘酢炒め
- ・ 滋養・補血効果のある棗(なつめ)ときのこと鮮魚の強火蒸し
- ・ 松茸と蟹入り広東風チマキ
- ・ 貴族の美容食胡桃(くるみ)とミルクの温かいデザート
- ・ 本場点心師 李広京の作る花梨オリジナル月餅



重陽の節句9月9日(水)には

■菊の花をプレゼント

29F 中国料理「花梨」、2F カフェレストラン「オーキッドガーデン」をランチタイムにご利用いただいたお客様に菊の花(1名様につき5本束)をプレゼント。

■生け花展示

「池坊」による生け花を1Fロビーと、29F中国料理「花梨」店内に展示いたします。

お問い合わせ 中国料理「花梨」
052—683—4111（代表）

— このプレスリリースに関するお問い合わせ —
全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋
マーケティング室 高木 小野
電話 052-683-4469 F A X 052-683-4423
ホームページ <http://www.grandcourt.co.jp>