

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
 3F 日本料理「雲海」
 名古屋開府 400 年記念
 「三英傑会席」

「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/取締役総支配人 岩瀬 正明【いわせ まさあき】) 3階日本料理「雲海」では、2010年の名古屋開府400年記念タイアップメニューとして1月8日(金)~31日(日)まで「**三英傑会席**」をご用意いたします。慶長15年(1610年)の名古屋城築城とともに始まった名古屋の誕生を祝う「名古屋開府400年祭」。地元の三英傑をテーマに、地元、愛知の新鮮食材をふんだんに取り入れました。三英傑の愛したお酒もお楽しみいただけます。

名古屋開府 400 年記念 「三英傑御膳」

期間：2010年1月8日(金)~31日(日)

料金：¥8,888 (ランチ・ディナー 1日限定20食)

メニュー：全12品/先付・前菜代わり・御椀・造里・煮物・焼物・鍋物・酢の物・留椀・食事・香の物・果物

一の膳「信長膳」

常に先進性を重んじた武将・織田信長のお膳には牛肉カルパッチョ、愛知県産蕪のすり流しふかひれ入りと異文化テイストを。

二の膳「秀吉膳」

美食家で豪華絢爛を好んだ武将、豊臣秀吉のお膳は、愛知県魚・車海老の造里と、名古屋コーチン入り黄金鍋でゴージャス感ひとときわ。

三の膳「家康膳」

健康な食生活を心がけ、長寿であった徳川家康のお膳には、家康が作らせた八丁味噌の留椀、十穀米の御飯、愛知県の漬物守口漬けと体にやさしい御膳。



■三英傑が愛したお酒もご用意しております。

各 800 円（三英傑会席をご注文の方のみ各 500 円）

- 珍陀酒 南蛮貿易を推奨した織田信長に關係の深いポルトガルワイン
- 僧房酒 豊臣秀吉が愛した琥珀色の銘酒
- 忍冬酒 徳川家康の長寿を支えた薬酒



ご予約・お問い合わせ

052-683-4111（代）各レストランまで

◇◇◇ 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

TEL : 052-683-4469 FAX : 052-683-4423

E-Mail : pr@grandcourt.co.jp