

ホテル開業 25 周年特別イベント

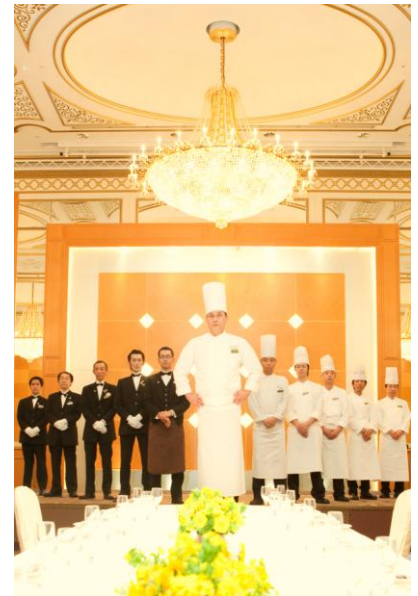
名古屋東急ホテル 第2回美食会 開催！ 『Le Grand Chef』

～地産地消の一皿で味わう最高のおもてなしとワインの出会い～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：野々部 孝司）は、ホテル開業 25 周年特別イベント 名古屋東急ホテル 第2回美食会を 2013 年 3 月 25 日（月）18:30～20:30 3F ヴェルサイユの間にて開催いたします。

今回の美食会では名古屋東急ホテルが誇る最高のプロフェッショナル達が至福の時間をお約束いたします。気になる料理は、地産地消をテーマに JA ひだより最高級の飛騨牛と、JA あいち知多より新鮮な野菜、果物が届き、総料理長鈴木が一皿に仕上げたフルコース。ワインは、昨年フランス シャンパーニュ ブージー村より騎士（エシュバン）の称号をいただいた、当ホテルのメインダイニング レストラン「ロワール」チーフソムリエ松村が選び、料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。

開催日：2013 年 3 月 25 日（月）
時間：18:30～20:30（受付&食前酒 18:00～）
料金：お一人様 ￥25,000
フランス料理フルコース フリードリンク
場所：3階 ヴェルサイユの間
予約・問い合わせ：宴会予約係
TEL 052-251-5200



飛騨牛 生産者
藤瀬肉牛農場（有）
溝端 宗一さん
●鳥取全共（全国肉牛能力共進会）で最優秀枝肉賞を受賞

この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・森部・高橋までお願いいたします。

TEL. 052-252-8644 FAX. 052-251-4968

<http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>