



nikko Style
nagoya

PRESS RELEASE

2022年10月21日

ニッコースタイル名古屋

『いい夫婦の日プラン』を提供

～ “ともに年を重ね、幸せを分かち合う” 願いを込めた、
レストランのランチとディナーをご用意 ～

ニッコースタイル名古屋(所在地:愛知県名古屋市、総支配人:西 邦之)は、2022年11月1日(火)から22日(火)まで、1階レストラン「style kitchen」(スタイルキッチン)にて『いい夫婦の日プラン』を、ランチおよびディナーでご提供します。



style kitchen では、フレンチをベースに、旬の味覚に名古屋ならではのアレンジを加えた料理の数々をご提供しています。繊細かつコンテンポラリーでありながら、ご家族やご友達を誘いたくなるような気取りのない創作料理が特徴です。ランチおよびディナーは隔月ごとにメニューを一新し、11月1日からは新作をお楽しみいただけます。

『いい夫婦の日プラン』は、11月のランチコースおよびディナーコースの一部のメニューをアップグレードする期間限定の特別プランです。コースのデザートを“おふたりが末永く年を重ね、幸せをいつも仲良く分かち合えるように”という願いを込めたバウムクーヘンのシェアプレートへと変更し、大切なパートナーに感謝を伝えるアイテムとして一輪のお花をプレゼントいたします。フルーツの飾り切りとクリームで彩られ、まるでフラワーアレンジメントのように美しいスペシャルデザートは、記念のテーブルのフィナーレに相応しい一品です。お名前やご希望のメッセージをお入れすることも可能です。

style kitchen は「身体も心も健康で、幸せになるお料理を。」というメッセージを通して、大切な食材を慈しみ、心を込めてご用意したお料理とホスピタリティとで、皆様が幸せを味わえる時間を創造いたします。おふたりの記憶に残るひと時を、ぜひ style kitchen でお過ごしください。

【いい夫婦の日プラン 概要】 ※ご利用の2日前までにご予約ください。

提供期間：2022年11月1日(火)～11月22日(火)

提供場所：ニッコースタイル名古屋 1階 レストラン「style kitchen」

<ランチコース メニュー>

提供時間：11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)



カリフラワーのクリームスープ

旬のカリフラワーをふんだんに使い、やさしい味に仕上げたスープです。ブイヨンの旨味が溶け込んでいます。

パテ・ザ・ビギニング

ビーフのゼリー寄せとチキンのパテを盛り合わせた前菜です。彩り野菜と自家製ピクルスを添えました。

本日の鮮魚のソテー コンソメ大根のラグーソース

その日おすすめの鮮魚のソテーを、コンソメ風味の大根のみぞれとライスパフで、かすかに和の雰囲気漂浮せました。

雪室熟成合鴨のロティ カシスソース

ジューシーに焼き上げた厚切りの鴨肉に相性抜群のカシスとベリーソースを合わせた、秋の収穫祭風の一品です。

<ディナーコース メニュー>

提供時間：17:30～21:30 (ラストオーダー20:30)

※日曜定休



本日のお口取り

カリフラワーのクリームスープ

寒ブリのマリネ 香草とジンジャーハニーソース

脂ののった寒ブリを、ディルとショウガを漬け込んだ特製ハチミツソースで和えてサラダに仕立てました。

本日の鮮魚のソテー 木の子達のソース

香ばしい魚のソテーに、秋らしくきのこのソースデュクセルを添えご提供します。

牛タンの煮込み 味噌チーノ

厚切りの牛タンを、フォンドボーの風味香るデミグラスソースでやわらかく煮込みました。守口漬を用いた味噌クリームでカプチーノ風に見立て、コクと風味をプラス。

<ランチコース・ディナーコース共通>

二人で時を重ねて…シェアデザートの贈り物

『おふたりが末永く年を重ね、幸せをいつも分かち合えるように』コースのフィナーレに登場するスペシャルデザートです。

バニラ味のバウムクーヘンを、季節のフルーツと生クリーム・ヨーグルトソースとで美しくデコレーションし、ご提供します。

お皿に取り分けて召し上がりいただきます。

大切な方のお名前や、お気持ちを伝えるメッセージ入れも承ります。

ご予約時にお知らせください。

お花のプレゼント

フーリスト「K's flower novo」のお花(一組に一輪)を差し上げます。



※両コースに共通し、お食事と一緒にパン・オリーブオイル、食後のコーヒーまたは紅茶・小菓子が付きます。

※スペシャルデザートのみ・お花のみの提供は承れません。

■料金（1名様につき）

・ランチコース 7,000 円

・ディナーコース 11,000 円

※消費税・サービス料を含みます。

※『いい夫婦の日プラン』は2名様より承ります。

■ご予約・お問い合わせ先： style kitchen Tel: 052 - 433 - 2582（直通）

※ホテル公式ページから、オンライン予約も可能です。

<https://nagoya.nikkostyle.jp/offer/ii-fufu-2022/>

【新型コロナウイルスの感染予防対策について】

ニッコースタイル名古屋では衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液を設置、店内の拭き取り消毒、スタッフ全員のマスク着用、店内の席の間隔を広く保つ、状況に応じて入店制限を行うなどの取り組みを行っております。当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについては公式サイトをご覧ください。

<https://nagoya.nikkostyle.jp/our-response-to-covid-19/>

ニッコースタイル名古屋について

ニッコースタイル名古屋は、コーヒーと音楽にこだわった唯一無二のライフスタイルホテルとして、2020年8月7日に開業いたしました。

地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場を提供することをブランドの世界観とし、付帯施設として、コミュニティロビー、オールデイダイニング、カフェ・バー、DJ ブース、フィットネスジムを設置しております。

正方形で 30 m²の広さを有する客室は仕切りを設けないことで、ゆったりとしたリビングスペースを実現し、くつろぎや癒しにこだわりました。また館内の随所に有松絞りをはじめとした名古屋の伝統工芸をモダンに取り入れており、地域に根付いてきた文化を感じていただけます。

<Nikko Style とは>

ニッコースタイルは、文化・健康・環境に強い関心を持ち、新しい体験・気づき・発見を求めるお客様に対して、ホテルに「泊まる」からホテルで「過ごす」という体験に誘います。また、地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場所を提供するホテルです。



■ 報道関係者からのお問い合わせ先	
ニッコースタイル名古屋	広報担当 津坂・中嶋・柳・西
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 5-20-13	
TEL: 052 - 211 - 8263 FAX: 052 - 211 - 8133 E-mail: marketing@nagoya.nikkostyle.jp	
■ 一般のお客様からのお問い合わせ先	
ニッコースタイル名古屋 TEL: 052 - 211 - 8050（代表）	