



nikko Style  
nagoya

## PRESS RELEASE

2023年10月5日  
ニッコースタイル名古屋

おつまみとドリンクをお得に楽しめる ハッピーアワーを開催

# Jimoto de KANPAI

提供期間:2023年10月12日(木)~12月29日(金)(毎週木・金曜日)

『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、2023年10月12日(木)から12月29日(金)までの期間、ミニプレートをご注文のお客様に指定ドリンクを1杯800円で提供するハッピーアワー企画「Jimoto de KANPAI(地元で乾杯)」を毎週木・金曜日限定で「style kitchen」にて開催します。



ミニプレート『Petit A la carte』

ニッコースタイル名古屋のレストラン「style kitchen」では、お酒のお供に少しでもつまみたいという方に、地元食材を使用したミニプレートの料理各種をご用意しております。そのような料理と合わせて地元のお酒を知ってもらいたいという想いを込めて、ミニプレートを1品以上ご注文のお客様に通常1,000円からの指定ドリンクを1杯800円で提供するハッピーアワー企画「Jimoto de KANPAI」を期間限定で開催することにいたしました。

東海 3 県の地元食材を使用したミニプレートのラインアップは、人気の和朝食でも定番の「中津川豆腐と伊勢志摩海苔の佃煮」をはじめ全 7 種類をご用意しております。愛知県豊田市産「大橋園芸のゴールドントマトサラダ」は、豊田市鴛鴨町(おしかもちょう)の最適な環境で育てられたトマトのフルーティな味わいが特徴です。岐阜県産「瑞浪ポーノポークソーセージグリル」は肉の旨味成分と脂の甘味の強さが特徴で、お酒も進む一品となっております。コーヒーと味噌で作る岡崎ローカルソースで召し上がる「国産銘柄豚の低温調理」は、お肉の柔らかさと愛知ならではのソースがマッチします。名古屋の名店「TRUNK COFFEE」による、ニッコースタイル名古屋オリジナルブレンドコーヒーと、愛知県岡崎市で作られた伝統の八丁味噌を使用したシェフ渾身の一品です。

ミニプレートの料金は 500 円からとお値打ちで、通常のアラカルトメニューよりボリュームを抑え、お酒をメインに少しおつまみが欲しいという方や女性のお客様でもお気軽にご注文いただけます。

地元料理に合わせるドリンクも、愛知県で作られている選りすぐりのお酒を提供いたします。名古屋初のクラフトビール醸造所として知られ、名古屋柳橋市場に店舗を構える「Y.MARKET BREWING」からは、ミディアムボディでパッションフルーツやグレープフルーツのようなホップキャラクターが複雑に絡み合う、苦みの質にこだわった Hysteric IPA をご用意します。愛知県常滑市のワイナリー「NEIGHBORHOOD」からは、太平洋側の温暖な気候で生産されたワイン各種を取りそろえました。ほかにも愛知県産の日本酒(半田市「ひやおろし」、岡崎市「初紅葉」)や、ウイスキー「知多」といった地元こだわったラインアップです。

お仕事帰りの地元の方ももちろん、県外からのご宿泊のお客様にも東海 3 県の魅力を知っていただける内容となっております。毎週木・金曜日だけのお得なハッピーアワーを、是非この機会にご堪能ください。



#### ■Jimoto Drink

Y.MARKET クラフトビール / 常滑ワイン / 愛知の日本酒(2 種) / ウイスキー「知多」(各 800 円)

#### ■ミニプレート ※仕入状況により内容が変更される場合がございます

中津川豆腐と伊勢志摩海苔の佃煮	500 円
燻りがっことタラモのおつまみ	600 円
愛知県産大橋園芸のゴールドントマトサラダ	500 円
瑞浪ポーノポークソーセージグリル	900 円
国産銘柄豚の低温調理 珈琲と味噌の岡崎ローカルソース	1,200 円
黒ちゃんの手羽先	500 円
泡っつと渋皮栗のアイス	600 円

## 【Jimoto de KANPAI 提供概要】

提供期間： 2023 年 10 月 12 日(木)～ 12 月 29 日(金)※毎週木・金曜日限定

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

提供時間： 17:30～20:30

料 金： 指定ドリンク 800 円

ミニプレート全 7 種 500 円～

※ドリンクは One Harmony との割引特典併用は致しかねます

※表示料金には、消費税・サービス料が含まれています

■ お客様からのお問い合わせ先 style kitchen TEL: 052 - 433 - 2582 (直通)

■ ホテル公式サイト style kitchen <https://nagoya.nikkostyle.jp/restaurant-style-kitchen/>

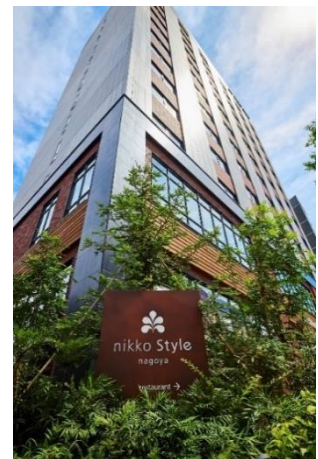
## ニッコースタイル名古屋について

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、コミュニアルロビー、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 m<sup>2</sup>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。

世界最大の旅行プラットフォーム「Tripadvisor®」の「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト ホテル」日本国内「ベストホテル部門」に、2022 年・2023 年の連続かつ愛知県内のホテルとして唯一選出されています。



## <Nikko Style とは>

文化、健康、環境に対する関心が高く、ホテル滞在にも新しい体験を求めお客様をターゲットとしたライフスタイルホテルブランド。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。

### ■ 報道関係者の方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： 小森・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 - 211-8265 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)

公式サイト: <https://nagoya.nikkostyle.jp>