

2023年4月28日

報道関係者各位

【報道関係者からのお問い合わせ先】
ヒルトン名古屋
マーケティング コミュニケーションズ 平野
TEL: 052-212-1263
Email: naghi_pr@hilton.com

ヒルトン名古屋 サマーランチ&ディナービュッフェ 「魅惑の大地・オーストラリアフェア」5月25日(木)より開催



ヒルトン名古屋(愛知県名古屋市、総支配人スニット・ラージャン)は、2023年5月25日(木)~8月23日(水)まで、1階オールデイダイニング「インプレイス 3-3(スリースリー)」にて、世界各国の食文化が混じり合う多彩なオーストラリア料理の魅力を感じる存分味わえるサマーランチ&ディナービュッフェ「魅惑の大地・オーストラリアフェア」を開催いたします。

豊かな海と広大な大地、輝かしい太陽に恵まれた、大自然から生みだされる新鮮で魅力あふれる食材を使い、総料理長佐藤弘二が生み出す自由で創造性に富むオーストラリア料理をお楽しみいただけます。

オーストラリアを代表する食材として世界的にも広く流通しているオージービーフ。その中でも高品質な“カーボンニュートラル認証”のビーフをニンニクとハーブでマリネをし、ジューシーに焼き上げた「オージービーフガーリックロースト アボカドレフォールクリーム」、塩とブラックペッパーに花椒を加えた味付けでジューシーに仕上げたイカのフリット「ソルト&ペッパーカラマリ」、柔らかく煮込んだアンガスビーフがゴロゴロと入った贅沢な「オーストラリア風クラシックミートパイ」、豪快にグリルしたサーモンにピリッとした辛みと香りのブラックペッパーソースを塗り込み、パパイヤマヨソースを添えた「バイクドブラッケンサーモン パパイヤマヨ添え」など、定番のオーストラリア料理を新しく自由な発想でバラエティー豊かに彩ります。

その他、サクサクとした食感とスパイスの香りが特徴の「チキンパルミジャーナ レッドデザート風味」、ホワイトソースにツナやコーン、マカロニを加えて焼き上げたオーストラリアの家庭料理「オーストラリアンスタイル チューナ・モーネイ」、彩り美しい夏野菜のロースト「サマーローストベジタブル ナッツとオーストラリア産ユーカリ蜂蜜のクリームソース」はヘルシーでコクのある一皿に仕上がっております。

そして、毎回人気のカレーのコーナーはココナッツミルクにパイナップル等の甘みを加え、生姜、ニンニク、ターメリック等のスパイスと一緒に夏らしく仕上げた「タヒチ風カレーと日替わりライス」をご用意。オリジナルのピタサンドを作ることができる「ピタサンドステーション」では色とりどりのフムス、新鮮な野菜やドライグリーンカレーをお楽しみいただけます。

また、土日祝限定メニューには、低温調理で柔らかくジューシーに焼き上げた「オーガニックオーギーラムのスロークックマスタードとハーブのレリッシュ」、ライムで爽やかさを加えた「白身魚のアジアンフリット」はスイートチリソースと香味野菜をトッピングしてお召し上がりください。さらに、「スイーツコーナー」では、オーストラリア発祥の伝統菓子「ラミントン」や旬のフルーツを使用した「メロンショートケーキ」、「マンゴーオレンジムース」などもお召し上がりいただけます。

豊かな大自然の中で育まれた新鮮な食材を使用したエネルギッシュなオーストラリア料理を、ご家族やご友人と一緒に楽しみください。

■サマーランチ&ディナービュッフェ「魅惑の大地・オーストラリアフェア」概要

会場	ヒルトン名古屋1階 オールデイダイニング「インプレイス3-3」
期間	2023年5月25日(木)～8月23日(水)
時間	ランチ 11:30～14:00 ※終了時間は料理終了時間 ディナー 17:30～21:00(料理終了 20:30)
料金	【平日】ランチ 大人 5,500円 ディナー 5,800円／子供(6～12歳 2,500円／0～5歳 無料) 【土日祝】ランチ 大人 6,500円 ディナー 6,800円／子供(6～12歳 3,000円／0～5歳 無料) ※お盆期間 8月11日(金)～8月15日(火)は土日祝料金になります。 ※ディナーは90分間の4部制になります。(17:30/18:00/18:30/19:30) ※仕入れ状況により、メニューが変更となる場合があります。 ※税金・サービス料含む。
詳細・ご予約	https://nagoya.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/lunch-dinner-buffet/inplace3-3-summer TEL:052-212-1151(レストラン予約)

【おすすめメニュー例】



オーギービーフガーリックロースト アボカドレフォルクリーム
高品質な“カーボンニュートラル認証”のビーフをニンニクとハーブでマリネをし、ジューシーに焼き上げました。西洋わさびにアボカドと生クリームを加えたソースをお好みで。



ソルト&ペッパーカラマリ
柔らかくジューシーにフリットしたイカを塩とブラックペッパーに花椒を加えて仕上げました。



オーストラリア風クラシックミートパイ
柔らかく煮込んだアンガスビーフがゴロゴロと入った贅沢なミートパイ。外はサクッと、中はトロっと、絶妙な食感が特徴。



バイクドブラックエンサーモン パパイヤマヨ添え
ブラックペッパーソースを塗り込み豪快にグリルしたサーモンに、ほのかな甘みのパパイヤマヨソースを添えて。



チキンバルミジャーナ レッドデザート風味
サクサクとした食感とスパイスの香りが特徴のチキンに、オーストラリアのミックススパイス「レッドデザートダスト」を加えたパン粉をまぶして焼き上げました。



サマーローストベジタブル ナッツとオーストラリア産ユーカリ蜂蜜のクリームソース
ローストした野菜を香ばしいナッツペーストにユーカリの香りの蜂蜜とサワークリームの酸味を効かせたクリームソースでヘルシーに。



オーストラリアンスタイル チューナ・モーネイ
ホワイトソースにツナやコーン、マカロニを加えて焼き上げたオーストラリアの家庭料理はシンプルでクセになる味わいに。



タヒチ風カレーと日替わりライス
ココナッツミルクにパイナップルなどの甘みを加え、生姜、ニンニク、ターメリック等のスパイスで夏らしく仕上げたタヒチ風のカレー。ライスは日替わりでチェンジ。



アジアチキン&コーンスープ
生姜、ウコン、五香粉を使って薬膳スープ風にアレンジしたチキン&コンソメスープ。



オーガニックオージーラムのスロークック マスタードとハーブのレリッシュ(土日祝限定)
低温調理で柔らかくジューシーに火を通し表面はしっかり香ばしく仕上げました。オリジナルレリッシュとスパイスで旨みを最大限に引き出しました。



白身魚のアジアンフリット(土日祝限定)
やわらかくフリットした白身魚にスイートチリソースとミョウガ、大葉、ホホワイトセロリなどの香味野菜をトッピング。

ブレッドステーションでは、オーストラリアの定番キャンプ料理「オーストラリアンダンパーローズマリー&オリーブ」、ベジマイトとチーズを合わせた風味豊かな「ベジマイト×チーズ」、その他、「バゲット」、「カレー&コーン」、「赤ワインレーズンブレッド」をご用意。

【サラダ&コールドアイテム】



ピタサンドステーション
もちもちなピタパンに色とりどりのフムス、新鮮な野菜やドライグリーンカレーをご用意。オリジナルピタサンドをお楽しみいただけます。



シーフードアスピックとシャルキュトリーのグレイジングボード
定番のシャルキュトリーやオリーブに加え、エビや貝柱をふんだんに使ったシーフードアスピックやセロリと胡瓜のピクルスなどのメニューもプラス。

【スイーツコーナー】



スイーツ各種
オーストラリア発祥の伝統菓子「ラミントン」や旬のフルーツを使用した「メロンショートケーキ」、「マンゴーオレンジムース」、「フルーツ生水ようかん」他、日替わりスイーツをご用意。



アイスクャンディー
フルーツがたっぷり入ったホテルメイドのアイスクャンディー。フルーツミックス、オレンジ、グレープフルーツ、ミックスベリー の4種類をご用意。

マリネした新鮮なサーモンをさっぱりとしたソースヴィエルジュと塩レモンマヨネーズで合わせた「サーモンマリネ ソースヴィエルジュ 塩レモンマヨネーズ」(土日祝限定)、マーケットガーデンサラダ・日替わりサラダはライムの香りの「ライムドレッシング」、トマトの酸味にオレガノ香る「トマトハーブドレッシング」、アンチョビのコクが食欲そそる「アンチョビガーリックベジパードレッシング」の3種類をご用意。

後援: オーストラリア大使館 商務部

協賛: MLA(ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア)

■シェフプロフィール

ヒルトン名古屋総料理長 佐藤弘二(さとう こうじ)

1999年、新神戸オリエンタルホテル(現ANAクラウンプラザホテル神戸)より料理人のキャリアをスタート。その後、フランスのリヨンやプロヴァンスのミシュラン星付きレストランなどで研鑽を積んだ後、「浜名湖オーベルジュ キャトルセゾン」に入社。総料理長に就任後、日本経済新聞の全国オーベルジュランキングベスト10に選出される。2010年からはオーストラリア在シドニー日本総領事館の料理長として、日豪のVIPを食の外交官としてもてなす。2013年12月、ヒルトン名古屋バンケットキッチン のセクションシェフとして入社。2019年2月、総料理長に就任。世界で身につけた、食材の持つ本来の味わいを引き出すための独創的なマリアージュや、クリエイティブで色彩鮮やかなプレゼンテーションで、宴会や婚礼料理、オールデイダイニング「インプレイス3-3」のプレミアムビュッフェなどヒルトン名古屋の食を監修している。



■ヒルトン名古屋について

ヒルトン名古屋は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ & リゾーツのホテルの一つとして平成元年（1989年）3月1日に名古屋市内初の外資系ホテルとして誕生し、2019年3月に30周年を迎えました。名古屋市内のビジネスエリア・伏見に位置し、充実した施設と、“ヒルトンスタンダード”といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。9階から27階までが客室となり、スイートを含む全460室の客室からは、名古屋市街を一望できます。障子と襖を使用し国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れた客室には、全室有線／無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、2018年12月にオープンしたオールデイダイニング「In Place 3-3（インプレイス スリー・スリー）」や中国料理「王朝」を含むレストラン&バーを備えています。その他、最大1,200名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室、ウエディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備した24時間営業のフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン名古屋に関する詳細は hiltonnagoya.jp をご覧ください。

■ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気滞在先で600軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト（www.hiltonhotels.jp）または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。 stories.hilton.com/hhr, <https://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels, www.instagram.com/hiltonhotels/