

2024年2月1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 開業 35 周年記念スプリングランチ&ディナービュッフェ 「帰ってきた！カレービュッフェ&アニバーサリープレミアムメニュー」 3月7日(木)から開催 旬のいちごスイーツもお好きなだけ



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、2024年3月7日(木)~5月15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、スプリングランチ&ディナービュッフェ「帰ってきた！カレービュッフェ&アニバーサリープレミアムメニュー」を開催します。

2024年3月1日(金)にホテル開業35周年を迎えるアニバーサリーイヤーにふさわしく、お客様への感謝と喜びを詰め込んだ贅沢なメニューと、旬のいちごをふんだんに使用したスイーツをお好きなだけお召し上がりいただけるメニューをご用意いたしました。

アニバーサリーメニューとして、かつてのヒルトン名古屋のビュッフェの代名詞とも称される、カレービュッフェを期間限定復活いたします。ヒルトン名古屋のビュッフェで思い起こされるのは「カレーランチビュッフェ」という声を、長年ご利用いただいているお客様から多く頂戴しています。日本のホテルで初めてカレービュッフェを企画したのが、ヒルトン名古屋でした。1989年の開業時から常に人気を博し、提供場所であったロビーラウンジ「ザ・ギャラリー」が改装される2018年まで続く、ヒルトン名古屋の象徴的なビュッフェ企画となりました。それ故、ヒルトン名古屋は“カレービュッフェ発祥の地”とも言われています。今回、この名物カレービュッフェが「インプレイス 3-3」に帰ってきます。35周年を記念して、期間中35種類のカレーメニューから毎日6種類ずつ日替わり提供いたします。お客様による人気投票コンテストで2013年・2014年の2年連続 No.1 に輝いた「タイ風シーフードレッドカレー」や、ヒルトン名古屋オリジナル「国産牛ミンチの八丁味噌カレー」など、懐かしのメニューから新メニューまで取り揃えました。週末はお子様カレーもご用意いたします。

さらに、お祝いムードを盛り上げるプレミアムなメニューが並びます。約 3 週間氷温熟成させた国産牛をジューシーに焼き上げ、肉本来の旨みを引き立てた「スギモト氷温熟成国産牛モモ肉のローストビーフ チミチュリソース」、豚の骨付きウデ肉にみかんのやさしい甘みとスターアニスの独特なスパイシーな香りを効かせた「愛知みかわ豚 骨付きウデ肉のロースト」といった肉料理や、甘く爽やかに香るフェネルシードと旬のお魚を包んで美味しさを閉じ込めた「塩パイ生地で包んだ旬のお魚丸ごとオープン焼き フェネルシードの香りを効かせて」といった魚料理など、豪快でインパクトのある料理をご用意しました。

その他、世界 3 大炊き込みご飯の 1 つと言われるインド料理の「チキンピリヤニ」、ハワイ料理をアレンジした「鰹とアボカドのポキボウル」(土日祝限定メニュー)など、インターナショナルホテルならではのバラエティー豊かな料理をお楽しみいただけます。

スイーツコーナーでは、旬のいちごをふんだんに使用したスイーツやホテルメイドのアイスキャンディーをお好きなだけお召し上がりいただけます。

■スプリングランチ&ディナービュッフェ「帰ってきた！カレービュッフェ&アニバーサリープレミアムメニュー」概要

期間	2024年3月7日(木)～5月15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) ※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)
料金	【平日】 ランチ:大人 5,500 円/子供(6～12 歳) 3,000 円/0～5 歳 無料 ディナー:大人 5,800 円/子供(6～12 歳) 3,000 円/0～5 歳 無料 【土日祝】 ランチ:大人 6,500 円/子供(6～12 歳) 3,500 円/0～5 歳 無料 ディナー:大人 6,800 円/子供(6～12 歳) 3,500 円/0～5 歳 無料 ※GW 期間 4 月 27 日(土)～5 月 6 日(月・祝)は、土日祝料金が適用されます。
詳細・ご予約	https://nagoya.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/inplace3-3-lunch-dinner-buffet-spring TEL:052-212-1151(レストラン予約)

【カレーセレクション】 開催期間中、35種類のカレーから日替わりで毎日6種類ずつ提供します。



タイ風シーフードレッドカレー
2013年・2014年のカレー人気投票で第1位を獲得したメニュー。ココナッツ、レッドカレー、シーフードとなすが絶妙な組み合わせ。



ヒルトン名古屋オリジナル 国産牛ミンチの八丁味噌カレー
国産牛のミンチに八丁味噌を加えたコクのあるカレーに仕上げました。



インド風チキンココナッツカレー
鶏肉をスパイスとココナッツでじっくり煮込み、ローストココナッツで仕上げたインドゴア沿岸で人気のカレー。



ジャガイモとカリフラワーのカレー風味炒め
ジャガイモとカリフラワーをスパイスとクミンでシンプルに和えたベジタブルドライカレー。



バターチキンカレー
柔らかなチキンティッカを、香り高いスパイス、バター、カシューナッツ、生クリームを加えた濃厚なトマトグレイビーソースでじっくり煮込みました。



チキンとほうれん草のカレー
チキンとほうれん草を玉ねぎ、ガラムマサラ、トマト、ほうれん草のピューレやささまざまなスパイスと一緒に煮込みました。



ひよこ豆のスパイシーカレー
ひよこ豆とトマトをクミン、コリアンダーやターメリックなどのスパイスと一緒にじっくり煮込みました。



お子様カレー
(土日祝限定)
野菜をたっぷり使用し、マイルドに仕上げた日本風カレー。

【温かいメニュー】



スギモト氷温熟成国産牛モモ肉のローストビーフ チミチュリソース
マイナス1度で熟成させるスギモト独自の氷温熟成によって柔らかく、旨みが増した国産牛もも肉のローストビーフ。アルゼンチン発祥の酸味の効いたチミチュリソースと一緒に。



愛知みかわ豚 骨付きウデ肉のロースト

インパクトのある骨付きウデ肉にみかんのやさしい甘みとスターアニスの独特なスパイシーな香りを効かせ、お肉の旨みを引き立てました。



塩パイ生地で包んだ旬のお魚丸ごとオープン焼き フェネルシードの香りを効かせて

「インプレイス 3-3」開業時の目玉メニュー。甘く爽やかに香るフェネルシードと旬のお魚を丸ごとパイ生地でご包んで焼き上げました。



インディアンスパイスローストラム
(土日祝日限定)

香り高いスパイスでマリネした子羊のもも肉を柔らかくジューシーになるまで、オープンでじっくり焼き上げました。



タンドーリチキン コリアンダーとミントのチャツネ

ヨーグルトとスパイスでマリネした胸肉をミント、コリアンダー、ヨーグルトのチャツネと一緒に。



チキンピリヤニ

鶏肉とお米をさまざまなスパイスと一緒に煮込んだインド全土で親しまれる米料理の一つ。



ウツパム

野菜、セモリナ、ヨーグルトを混ぜた南インド風お好み焼き。



鯖と旬魚のカマのハーブロースト

鯖と旬魚のカマを数種類のハーブや塩麹と一緒にマリネしうまみを最大限に引き出して焼き上げました。

【コールドメニュー&サラダ】



鯉とアボカドのポキボウル
(土日祝日限定)

ハワイ料理のポキを鯉でアレンジした一品。大葉とゴマの香りがアクセントに。



グレイジングボード

お酒のつまみやお料理の間の口直しに合うハムやスモークサーモンなどのメニューを日替わりでご用意。

【スイーツコーナー】



スイーツコーナー

旬のいちごスイーツ「ストロベリーショートケーキ」「ストロベリータルト」や「桜チーズテリーヌ」「マンゴーラッシー」に加え、日替わりスイーツをご用意。



アイスキャンディー

ピーチ、桜杏仁、抹茶、オレンジみかんの4種類をご用意。ホテルメイドのリッチな味わいをお楽しみください。

■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公邸の料理長として、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大陸の人気の滞在先で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（<https://hiltonhotels.jp/>）または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[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・オーナーズ](#)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。<https://stories.hilton.com/hhr>、<https://www.facebook.com/Hilton/>、www.twitter.com/HiltonHotels、www.instagram.com/hiltonhotels/