



〈報道関係者各位〉

2017年 8月30日(水)
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

日本料理・鉄板焼き・イタリアンから選べる 親子で楽しめる祝いめし『七五三プラン』をご用意

2017年9月1日(金)予約販売開始

ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストプライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、八事サーウィンストンホテル(所在地:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36 総支配人:伊藤茂浩)では、2017年9月1日(金)よりホテル内の3つのレストラン(日本料理「彩」・鉄板焼「YAGOTO-TEI」・イタリアンレストラン「リストラテ マンジャーレ」)にて親子で楽しめる祝いめし「七五三プラン」を予約販売開始いたします。

ホテル専属のパティシエメイド「メッセージ付きホールケーキ」やソフトドリンクの飲み放題など選べるプランをご用意。また、着付けやメイクなどのお着替え室・授乳室もご利用いただけるホテルならではのホスピタリティでご家族で心ゆくまで安心して過ごしていただけます。



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当:岩田・岩崎・千葉
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL:<http://www.tsukada-global.holdings/>

親子で楽しむ祝いめし「七五三プラン」

RISTORANTE MANGIARE

商品名:親子で食べる祝いめし イタリアンコース
場所:2F/イタリアンレストラン『リstorante マンジャーレ』
営業時間:ランチ 11:30~14:00
ディナー 17:30~21:30(20:30 LO)

電話番号:052-861-7874

料金:親御様 7,530円 /お子様 3,750円

※お子様は-halfコースでご提供 ※税金、サービス料(12%)込

メニュー:

お祝い前菜

幸せの四つ葉のクローバーアンティパストミスト

髪置きの儀「冷製パスタ」

シェフお勧め冷製パスタ

(お子様にはたっぷりコーンの温かいポロネーゼでご提供)

袴着儀「お魚料理」

鯛(帯)のソテー 季節野菜と共に

収穫の感謝「お肉料理」

季節の味覚と牛フィレ肉のポワレ

(お子様には、牛フィレ肉をハンバーグでご提供)

千歳飴「甘味」

「七五三」デザート



▲料理イメージ

YAGOTO-TEI

鉄板焼レストラン

商品名:七五三 お祝いメッセージ付き ランチコース料理

場所:1F/ヘルシー鉄板焼『YAGOTO-TEI』

営業時間:ランチ 11:30~14:00(14:00 LO)

ディナー 17:00~22:00(21:00 LO)

電話番号:052-861-7874

メニュー:

■ステーキランチコース (大人) ¥4,120(税金・サービス料12%別)

おもてなしの一品 トマトフランベ

時季の焼き野菜

(8種の薬味と共にお召し上がりいただきます)

オーストラリア産牛ロースステーキ

国産 コシヒカリ

※別途¥500(税金・サービス料別)にて下記、鉄板ご飯に変更できます。

・八事亭特製 ガーリックライス ・梅としらす、大葉の炒めご飯

赤出汁・香の物 アイスクリーム

【七五三特典】

ホテルからメッセージ付きデザート(対象のお子様)

ソフトドリンク飲み放題(対象のお子様)

■お子様プレート(未就学) ¥1,600(税金サービス料12%別)

コーンスープ

鉄板オムライス

アイスクリーム

■お子様コース(小学生) ¥4,300(税金・サービス料12%別)

コーンスープ

時季の焼き野菜(8種の薬味と共に召し上がって頂きます)

オーストラリア産牛ロースステーキ

国産、コシヒカリ

赤出汁、香の物

アイスクリーム



SAI



TEMPURA

商品名: お子様プレート または ホールケーキが選べる「七五三プラン」※ランチ、ディナーご対応
 場所: 1F/日本料理『彩』
 営業時間: ランチ 11:30~14:00(14:00 LO)
 デイナー 17:00~22:00(21:00 LO)
 電話番号: 052-861-7874

メニュー:

会席 千草 ¥8,000(税金・サービス料12%別)

【お子様特典】

対象のお子様フリードリンク

~長月・神無月 お品書き~

先附

南瓜豆腐 柚子味噌

椀盛

清汁仕立て

鱧葛打ち 青味 酢橘

向附

御造り盛り合わせ 妻一式

焼物八寸

栗チヨコびんろう 松風焼

秋鮭西京焼 茸浸し

酢取り茗荷 鶉玉月環

石垣零奈子 丸十檸檬煮

柿見立て温燻寿司

炊き合せ

米茄子しぎ炊き 葱 糸鰹

又は

季節の天麩羅 山椒塩

食事

鰻ひつまぶし 和出汁 薬味 香の物

又は

鮪とろろ掛け御飯 赤出汁 香の物

水菓子

季節のデザート

【七五三特典】

ホールケーキ又は、お子様プレート



▲料理イメージ



▲七五三ホールケーキイメージ

ホテル概要

八事サーウインストンホテルは、名古屋市東部の文教地区「八事」の中核に位置するホテル。

名古屋駅から地下鉄で約20分、中部国際空港からは電車を利用して約1時間、地下鉄名城線・鶴舞線の2線が乗り入れる「八事」駅直結で、ナゴヤドームや名古屋国際会議場、大型ショッピングスーパーイオンと隣接する、絶好のロケーション。

77部屋ある客室は全てコンセプトの異なる内装のデザイナーズホテル。2016年一部客室をリニューアルOpen。

その他、レストラン(RISTORANTE MANGIARE、YAGOTO-TEI、彩)、カフェ&ラウンジ(W Café)、宴会場、ウエディング、写真室を展開。

Address/Access

〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36

TEL:052-861-7901(大代表)

