

ANA 中部=石垣線ペア往復航空券が抽選で当たる！

レストラン「ロワール」鉄板焼 「八重山郷里牛フェア」開催

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：佐藤友康）は、2015年7月16日（木）～8月31日（月）までレストラン「ロワール」鉄板焼にて「八重山郷里牛フェア」を開催いたします。

八重山郷里牛とは、“美味しい牛肉づくりは素牛から”をスローガンに、日本初の子牛生産農家さん達によるブランド牛です。石垣島・黒島・与那国島など沖縄県・八重山郡生まれの子牛の中でも、父の血統を但馬牛に限定し雌牛のみを32ヶ月以上肥育。雌牛なのでシルクのようにきめ細かな食感、雑味がなく澄み切った香りが特長。八重山郷里牛の子牛には1頭1頭に生産履歴カルテがあり安全性を担保しております。



今回レストラン「ロワール」鉄板焼でご用意いたしますのは、石垣島の大自然の中で、美味しさの遺伝子を持つ血統を選びぬき、雌牛のみをじっくりと長い年月（36～40ヶ月）をかけて育てあげる「石垣島きたうち牧場」に、シェフ 小早川 康が自ら足を運び選び抜いた、こだわりの八重山郷里牛“石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ”をコースでご提供いたします。

そして、今年の「八重山郷里牛フェア」では、期間中にフェアメニューを召し上がっていただいたお客様に抽選で、『ANA 中部=石垣線ペア往復航空券』他、豪華プレゼントが当たる企画も開催いたします。

この期間、名古屋では「ロワール」でしか味わえない“石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ”を是非ご堪能ください。

《八重山郷里牛フェア 概要》

期間：2015年7月16日（木）～8月31日（月）

時間：17：30～22：00

料金：お1人様 ¥19,008～

*表示金額には税金・サービス料が含まれております

ご予約・お問い合わせ：

052-251-7330（レストラン「ロワール」直通）

8月20日、名古屋東急ホテル開業28周年記念
1日限りの特別ディナーイベント開催決定！

「八重山の生産者を招いて」

愛情込めて牛を育てる生産者の話と共に、ランチは八重山郷里牛の様々な部位をお好きなだけ、ディナーではシェフ小早川の“こだわり”コースが味わえます。

開催日：2015年8月20日（木）

ランチ：お1人様 ¥10,000

ディナー：お1人様 ¥20,000



協賛：



この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・伊藤 までお願いいたします。

TEL. 052-252-8644 FAX. 052-251-4968 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>