

NEWS RELEASE

株式会社 名古屋観光ホテル
〒460-8608 名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号



2019 年 12 月 2 日

報道関係各位

「G20 愛知・名古屋外務大臣会合 開催記念ランチ」を 12 月 20 日(金)まで限定販売

名古屋観光ホテル(名古屋市中区 総支配人 二村 等)では、ホテル 1 階フレンチレストラン「エスコフィエ」にて、「G20 愛知・名古屋外務大臣会合 開催記念ランチ」を 12 月 20 日(金)まで 1 日 10 食限定にて販売いたします。2019 年 11 月 23 日(土)、名古屋観光ホテルにて外務省主催の G20 愛知・名古屋外務大臣会合のワーキングランチが開催され、各国大臣をはじめとする VIP の方々に日本の食材を用いたフランス料理を提供しました。各国大臣に饗された特別なランチを皆様にも是非、味わっていただきたいという思いから、「G20 愛知・名古屋外務大臣会合 開催記念ランチ」と題して期間限定で販売いたします。

■開催概要

【商品名】G20 愛知・名古屋外務大臣会合 開催記念ランチ

【販売期間】2019 年 12 月 2 日(月)~12 月 20 日(金)

【販売時間】11:30~15:00(L.O.14:00)

【販売場所】1 階 フレンチレストラン エスコフィエ

【定休日】毎週火曜日 ※祝日・特別催事期間は営業

【料金】お一人様 8,500 円

【内容】お料理(オードブル、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶)、サービス料、消費税



・オードブル:帆立貝柱と愛知県産絹姫サーモンのテリーヌ アボカドと彩り野菜を添えて
地元の野菜とサーモンを彩りよく配置し、甲殻のジュレでやさしくまとめた絶品テリーヌに、
ほのかにオレンジが香るクリーミーなキャロットソースを添えました。

・肉料理:黒毛和牛フィレ肉の網焼き 岡崎八丁味噌香るレモンバターとともに
柔らかく焼き上げた黒毛和牛フィレ肉の網焼きを、岡崎八丁味噌を取り入れたレモンバターで召し上がっていただきます。
岡崎八丁味噌を海外の方にもいただきやすいように工夫した一品です。

・デザート:柑橘フルーツのゼリーとシャーベット フルーツ添え
紅葉を連想させるオレンジ色の柑橘フルーツのゼリーと秋のフルーツ「洋なし」のシャーベットを組み合わせました。

【その他】

・1 日 10 食限定です。

・仕入れの都合により、食材が変更になる場合がございます。

・G20 愛知・名古屋外務大臣会合ワーキングランチにて提供したワインをご注文いただけます。

白ワイン:長良天然ワイン 辛口(岐阜県) グラス 1,500 円

農薬不使用、自然酵母発酵、亜硫酸無添加のワイン。

赤ワイン:農民ロツツ(栃木県) グラス 1,700 円

「果実味と希望に満ちた日本の赤ワイン」を目指してつくられたワイン。

※表示料金にはすべてサービス料・消費税が含まれています。

※写真はイメージです。

ご予約・お問合せ 052-231-7758(エスコフィエ 直通)(11:30~21:30)

●本件に関する取材のお問合せ先

株式会社 名古屋観光ホテル 総支配人室 マーケティング課 岡田、西川

TEL:052-231-7711(代表) TEL:052-231-7663(直通) FAX:052-231-7963 E-mail:marketing@nagoyakankohotel.co.jp