

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



2020 年 9 月 11 日

報道関係各位

日本料理「呉竹」が鉄板焼カウンターを新設し 10 月 11 日にリニューアルオープン ～11 月 29 日まで改装記念メニューを期間限定で販売～

名古屋観光ホテル(所在地:名古屋市中区錦 1-19-30、総支配人 二村 等)では、2 階 日本料理「呉竹」の店内に新たに鉄板焼カウンターを新設し、2020 年 10 月 11 日(日)にリニューアルオープンいたします。

玄関では、箔工芸士 裕人礫翔(ひろと・らくしょう)により復元された作品(原画:竹林豹虎図(ちくりんひょうこず)名古屋城 本丸御殿 玄関一之間東側襖絵)に描かれた虎がお客様をお迎えする、ジャポネスクの情緒あふれる店内に生まれ変わります。

伝統的な会席料理、天ぷらに加えて「和」と「洋」の要素が融合した鉄板焼と、ソムリエが厳選するラグジュアリーなワインと日本酒とのマリアージュをご堪能いただけます。2020 年 11 月 29 日(日)までの期間限定で、改装記念メニューをご提供いたします。

概要

■鉄板焼カウンターを擁する日本料理店としてグレードアップ

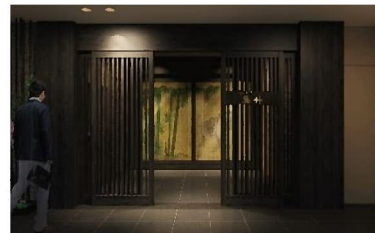
日本料理「呉竹」の店内に「日本料理」「天ぷらカウンター」「鉄板焼カウンター」の 3 つのエリアが誕生。

■プライベート空間を充実

個室および半個室をご用意しております。

個室でご利用いただける鉄板焼カウンターもご用意しております。

ビジネスだけでなく、ご家族、ご友人との記念日のご会食など、さまざまなシーンにご利用いただけます。



玄関イメージ

■ジャポネスクの情緒あふれる店内に刷新

まず、目を引くのは名古屋城 本丸御殿 玄関一之間東側襖絵「竹林豹虎図(ちくりんひょうこず)」の虎が描かれたダイナミックな玄関です。テーブルにはアフリカ産の木材「ブビンガ」、鉄板焼カウンターには大理石(スターギャラクシー)を使用しています。

竹林豹虎図(ちくりんひょうこず)

【原画】

作者:狩野派(かのうは)筆

指定:国指定重要文化財

時代:江戸時代 17 世紀

所蔵:名古屋城 本丸御殿 玄関一之間東側襖絵

材質:紙本金地着色

【本作】

作者:裕人礫翔(ひろと・らくしょう)

材質:紙本金地着色



竹林豹虎図©名古屋城総合事務所提供

【作者プロフィール】

箔工芸士 裕人礫翔

1962 年京都・西陣生まれ。

西陣織に使われる箔の技法を父より受け継ぎ、空間やアート、ライフスタイル分野にも展開。日本のみならず世界各国に箔の魅力を伝える活動で世界中から注目を浴びる。箔工芸士としての多岐に渡る活動の中で、装飾にとどまらない、箔そのものの「箔面」を見せる作品を創作し続けている。

■ワイン・日本酒とお料理のマリアージュを堪能

ソムリエが厳選したラグジュアリーなワインと日本酒を各々 30 種類以上ご用意しております。オーストリアのリーデル社製のグラスでご提供します。

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



■内 容

【日本料理】

日本料理の伝統を守りながら、器、演出にシックでモダンな要素を取り入れ、新しい時代へ向かう日本料理の息吹を感じられる四季折々の料理をご提供します。

【メニュー・料金】

- ・会席料理(昼席・夜席) 10,000 円～
- ・ミニ会席(昼席・夜席) 6,800 円
- ・ひつまぶし御膳(昼席・夜席) 6,000 円
- ・平日限定ランチ 4,500 円
- ・席数 50 席(6 席～12 席の個室×3 室、4 席の半個室×3 室あり)



料理長おすすめ会席

【鉄板焼カウンター】

「和魂洋彩」をコンセプトに「和」と「洋」の食材を取り入れた鉄板焼をご提供します。松阪牛、尾張牛などのブランド牛をはじめ、魚介類も豊富に取り揃えております。蒸し物や造里、釜出し御飯などの和食とともに楽しみいただけます。

【メニュー・料金】

- ・昼席 8,500 円～ 夜席 14,000 円～
- ・席数 25 席
- (10 席の鉄板焼カウンター(個室)2 室、5 席の鉄板焼カウンター(個室)1 室)



鉄板焼カウンターイメージ



鉄板焼イメージ

【天ぷらカウンター】

食材の旨みを最大限に引き出す薄衣の天ぷらを、熟練の職人が目の前で仕上げます。

【メニュー・料金】

- ・昼席(天ぷら 9 品～) 6,500 円～ 夜席(天ぷら 10 品～)8,000 円～
- ・席数 11 席



天ぷらイメージ

■改装記念メニュー

【期間】2020 年 10 月 11 日(日)～2020 年 11 月 29 日(日)

- ・改装記念特別会席【桔梗】
昼席 8,000 円 夜席 12,000 円
- ・改装特別記念コース【神楽】【孟宗】
昼席【神楽(かぐら)】8,500 円 夜席【孟宗(もうそう)】14,000 円
- ・改装記念特別コース【みのり】
昼席、夜席 15,000 円(天ぷら 12 品、天然あわび付)

■2 階 日本料理「呉竹」の概要

1972 年の名古屋観光ホテルのリニューアルオープンから日本料理店として開店。竹のように太く、長くお客様に愛されるようにという願いを込めて「呉竹」と名付けられました。四季折々の旬の食材を会席料理、鉄板焼、天ぷらで味わっていただけます。

【営業時間】

- ・昼席 11:30～14:30(L.O. 会席料理 13:00、その他 14:00)
- ・夜席 17:00～21:30(L.O. 会席料理 20:00、その他 21:00)
- 天ぷらカウンターのみ 21:00 まで
- ・定休日 毎週月曜日定休(祝日・特別催事期間は営業)

■新型コロナウイルス感染症への対策

名古屋観光ホテルでは、お客さまに安心してご滞在、ご利用いただけるよう「新しい生活様式」に対応したガイドラインを定めて運用しております。日本料理「呉竹」におきましても、ご来店時に検温を実施させていただいてからお席へご案内する、テーブルやカウンター、椅子など、お客さまが手を触れる場所を定期的に消毒する、ゆとりのあるテーブルレイアウトにてご案内するなど、感染拡大対策を実施いたします。

※写真はイメージです。
※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。

ご予約・お問合せ 052-231-2247(呉竹 直通)

●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