



2022年"愛知県政150周年"を記念して

AICHI LOCAL FOOD FAIR

愛知

地産地消

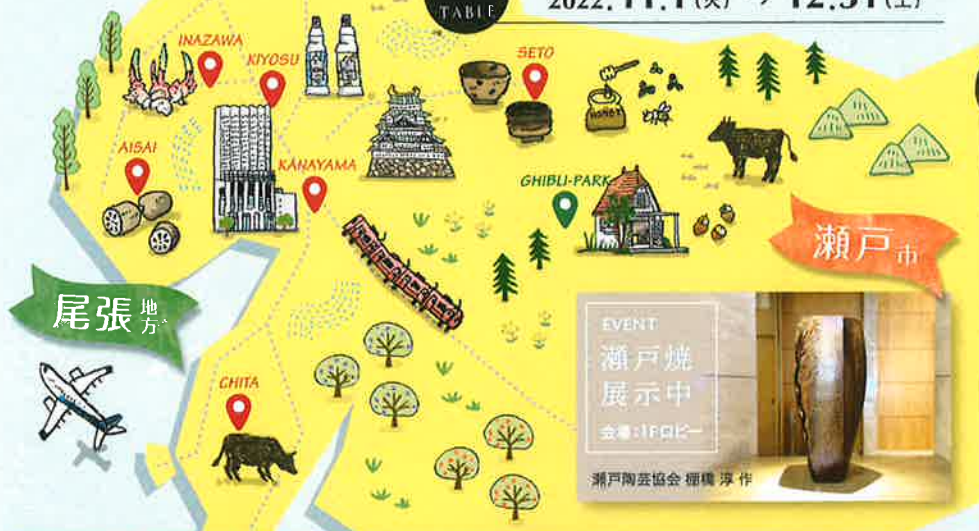
フェア

ローカルの魅力が満載の地産地消フェア。

今回は尾張地方・瀬戸市にフィーチャーし、
厳選素材に各国の食のエッセンスを取り入れた
極上の料理とお飲み物をご提供いたします。

feat. 尾張・瀬戸

2022.11.1 (火) → 12.31 (土)



3F たん熊 北店



地元の厳選食材を
京料理にアレンジ
ランチ ¥6,000
ディナー ¥11,500

Lunch & Dinner Course

左) 鱈西京焼 雪輪運根(12月)
右) 知多和牛フィレ肉
鰯あなかけ(12月) 他

EVENT 11.17(木) 11:00~ 山水(梅・桃・桜)の間

「瀬戸焼千年の歴史を知る」

セミナー 11:00a.m.~ 瀬戸市美術館館長 服部文孝氏
11:20a.m.~ 瀬戸市指定無形文化財
「陶芸 御深井」保持者
加藤唐三郎氏

体験 11:35a.m.~ 刻文技法を用いた豆皿制作体験
食事 0:30p.m.~ 特別季節会席
料金 1名様 ¥10,000 要予約



1F ロビーラウンジ

酸味と甘味が絶妙な
ホットドリンク

Beverage Menu 塩はちみつレモン ¥1,100
瀬戸産百花はちみつ使用



30F パースターゲイト

清洲の歴史あるジャパニーズクラフト

Beverage Menu

左) 愛知クラフトジン・ウォッカ キヨス&FEVER-TREE ¥1,400
右) 愛知クラフト ウイスキー キヨス ¥28,000(ボトル) ¥1,400(グラス)



30F スターゲイト

尾張・瀬戸の魅力堪能する絶品フルコース
ランチ ¥6,000 ディナー ¥13,000

Lunch & Dinner Course

瀬戸山麓牛ロース肉 レンコンのドフィノワーズ 赤ワインソース 他



29F 花梨

食感と香りを楽しむ本格中国料理
ランチ ¥6,000 ディナー ¥11,000

Lunch Course

名古屋コーチンのパンパンジーとくらげの冷菜
愛知県産白菜と牛ハラミのサーター風味
瀬戸豚バラ肉入り瀬戸焼きそば 他



2F ガーデンコート

彩り豊かに盛り付けられた
アーティスティックな料理の数々

ランチ 平日 ¥4,000 土・日・祝 ¥4,500
ディナー 11月 / 平日 ¥5,000 土・日・祝 ¥5,500
12月 / 月~木 ¥5,000 金・土・日・祝 ¥5,500
※シニア、小学生、4才~就学前の料金あり。

Lunch & Dinner Menu

左) 愛知県産日本酒でマリネした豚肩肉のロースト フルコグソース(12月)
右) 愛知県産金時生姜ドレッシングでマリネした
揚げかぼちゃのマリネ(11-12月)

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。愛知県産以外の食材も使用しています。11月と12月はメニューが異なります。詳しくは各店舗にお問い合わせください。



ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
HOTEL GRAND COURT NAGOYA

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋

JR・名鉄・地下鉄
「金山」駅
南口すぐ

Tel.052-683-4638 (レストラン予約係/9:00a.m.~6:00p.m.)

※たん熊 北店のご予約・お問い合わせは Tel.052-683-4170(直通)

〒460-0023 名古屋市中区金山町一丁目1番1号 Tel.052-683-4111(代)

グランコート名古屋

検索

詳しくは、ホテルWEBサイトで! www.anacrowneplaza-nagoya.jp

