

名鉄ホテルグループ企画 第5回

美食 の融合

Classic & Sustainable

名鉄ホテルグループ6ホテルの
総料理長たちが集い渾身の一品を披露。
ホテルの醍醐味であるビュッフェの饗宴を開催します。
伝統を守り革新を続ける洋食と和食のプロフェッショナル集団が
持続的成長に向けた一夜限りの
絶品ビュッフェ料理をご堪能ください

2024. **6/8** **土** 受付 17:30~
開宴 18:00~

場所 / 名鉄小牧ホテル 3階 鳳凰の間

1名様 **¥16,000** 税金・サービス料込

6ホテルのシェフ考案の和洋ビュッフェ料理・フリードリンク



MC **〔司会〕宮本 忠博**

東海地方で司会やリポーターなど
幅広く活躍中でテレビ番組では
特にグルメレポートを担当。
愛称はみやもっちゃん。



インディゴホームキッチン
車山照料理長
永宮 裕之

ホテルインディゴ犬山有楽苑

第6回
2025年
3月開催予定



Free Drink

〔ソムリエ〕土谷 一寿

※写真はイメージです

総料理長
栗林 謙二郎

名鉄小牧ホテル



第1回開催
総料理長
服部 信二

名鉄グランドホテル



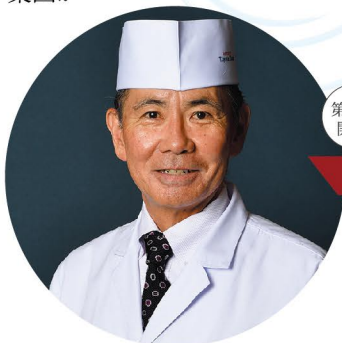
第2回開催
総料理長
早坂 敏夫

ANAクラウンプラザホテル
グランコート名古屋



第3回開催
総料理長
林 宏考

名鉄トヨタホテル



第4回開催
総料理長
森 義雄

岐阜グランドホテル



お申込方法

※ご入金後のキャンセルについては払戻しできません

※お電話でのご予約の上、事前にご来店にてお支払い、または下記振込先にお振込みください。

東春信用金庫	口座番号	0020766	【ご入金期限】
本店営業部(普通)	口座名	株式会社名鉄犬山ホテル	5月31日(金)

ご予約・お問合せ **TEL.0568-75-7111** 予約センター (10:00~17:00)

名鉄小牧ホテル

〒485-0029 小牧市中央1丁目260番
TEL.0568-75-7111 FAX.0568-75-6161

<https://www.m-inuyama-h.co.jp/mei-komakihotel/>

名鉄小牧ホテル

検索



公式Instagramはこちら▶

@meitetsu_komakihotel_official



Buffet Menu

名鉄小牧ホテル

総料理長 **栗林 謙二郎**

- ・オマール海老のショーフロワ
- ・飛騨牛のビール煮込み

名鉄グランドホテル

総料理長 **服部 信二**

- ・本鮪(畜養)握り寿司
- ・活け鰻のペルシャードフリット
名古屋コーチンたまごといぶりがっこのタルタルソース

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋

総料理長 **早坂 敏夫**

- ・国産牛骨付きロース肉のロティ ジュー添え
- ・ジャンボンヨークハム パイ包み焼き

名鉄トヨタホテル

総料理長 **林 宏考**

- ・鱧そうめん 鱧天ぷら 鱧串焼き
- ・フォアグラのポワレ“TERIYAKI” トリュフリゾットを添えて

岐阜グランドホテル

総料理長 **森 義雄**

- ・岐阜鮎塩焼き
- ・岐阜鮎しゃぶしゃぶ 梅肉醤油

ホテルインディゴ犬山有楽苑

インディゴホームキッチン車山照料理長
永宮 裕之

- ・知多半島の恵み
魚介とスイートキューブのブイヤベース
- ・守口漬けの酒粕でマリネしたみかわ豚バラ肉と
生姜漬けのポルケッタ

デザート

- ・チェリージュビレフランベ
ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋 総料理長 早坂 敏夫
- ・わらび餅
岐阜グランドホテル 総料理長 森 義雄
- ・犬山茶をつかった3種のムース
(抹茶・ほうじ茶・和紅茶)
名鉄小牧ホテル 製菓担当 寺澤 嵩晶



※写真はイメージです