



nikko Style
nagoya

PRESS RELEASE

2020年10月28日

ニッコースタイル名古屋

クリスマスに彩りを添える2日間限定のディナーと宿泊プラン

クリスマス プラン

最高食材 フォアグラやオマール海老などを使用した豪華ディナー

『ニッコースタイル名古屋』(所在地:愛知県名古屋市、総支配人:西 邦之)は、2020年12月24日(木)と25日(金)限定で、クリスマスディナーをご提供するほか、宿泊プランの販売をいたします。

『ニッコースタイル名古屋』が迎える初めてのクリスマス。聖なる夜を華やかに彩る特別なクリスマスディナーは、豪華食材であるフォアグラやオマール海老などの厳選食材を用いて、アミューズ、前菜、メイン2品(魚・肉料理)、デザート全5品で構成されたフルコースです。Style Kitchen 料理長 黒田温裕が腕によりをかけた料理の数々をお召し上がりいただけます。

クリスマス限定宿泊プランでは、Style Kitchen でのクリスマスディナーに加え、乾杯用のスパークリングワイン、レイトチェックアウトの特典が付いた宿泊プランを用意しております。



クリスマスディナー

心ときめく素敵な日には欠かせない食材としてオマール海老を取り入れた「オマール海老と苺のサラダ」は、オマール海老を蒸したものに、旬の長野産の苺やアボカドペースト、リコイというパッションフルーツなどを合わせてサラダ仕立てにした一皿。黄色や赤色、緑色など鮮やかな食材を使用しているため、彩り溢れる見た目にも美しい料理です。

クリスマスにぴったりの食材であるフォアグラを使用した「フォアグラと蕪のロースト 黄柚子と山椒」は、焼き目を付け、火を通すことで甘くなった蕪と、表面をカリカリにポワレしたフォアグラが相性抜群の一品。ソースに、キリバス共和国の塩や旬の食材の柚子と山椒を調味料として使用しているため、柚子の香りと山椒のピリ辛が、甘めのポストッシュソースの味を引き締め、フォアグラと蕪のローストの味を一層引き立てます。

「当日入荷の鮮魚 バニラ香るソース」は、クリーム系のソースにバニラビーンズを使用し、コク深い濃厚なソースに仕立てることで、淡泊な鮮魚の味わいをより一層豊かにします。



当日入荷の鮮魚 バニラ香るソース

トリュフの中でも最高の香りを誇る白トリュフのオイルを使った「信州牛もも肉のグリル 白トリュフ香るソースで」は、白トリュフのオイルに仔牛の出汁を加えたフォンドヴォーソースでお召し上がりいただく料理。脂肪が少なく淡泊でありながら、しっかりとした味わいのある信州牛の内ももを使用した逸品です。



信州牛もも肉のグリル白トリュフ香るソース

「栗のムースモンブラン仕立て」は、旬の食材である栗をムース状にし、その上にマロンクリームをモンブランのようにあしらひ、アイスを添えたデザートです。

大胆でありながら細部にまで繊細さを感じられる Style Kitchen のクリスマスディナー。ぜひ今年の特別なクリスマスは、素敵な空間と美味しいお料理で、心に残る素敵なディナーをお楽しみください。

【料理長 経歴】

Style Kitchen 料理長 黒田温裕

フランス各所やスイス・ローザンヌなどで修業し、フレンチ技法を確立する。帰国後、『Ruth's Chris steak House』の料理長や『トミーバハマ銀座レストラン&バー』の料理長として手腕を振るう。約 39 年の経験から、フレンチ技法をベースに、ステーキハウスの大胆なエッセンスを取り入れた創作料理を得意とする。



1980 年	株式会社プリンスホテルをスタートに料理の世界へ
1987 年	渡航(フランス各所・スイス・ローザンヌなどの店舗で修業)
1991 年	帰国後、ホテルやレストラン厨房の料理長を務める
2007 年	Ruth's Chris steak House 料理長就任
2013 年	トミーバハマ銀座レストラン&バー 料理長就任
2020 年	ニッコースタイル名古屋 料理長就任

【クリスマス デイナー概要】

開始時期：2020 年 12 月 24 日（木）～25（金）※12 月 19 日（土）まで要予約

実施店舗：ニッコースタイル名古屋 オールデイダイニング「Style Kitchen」（1 階）

提供時間：ディナー1部 17：30～19：00

ディナー2部 19：30～21：00

料 金：10,000 円（税金・サービス料込）

<メニュー>

- ・オマール海老と苺のサラダ
- ・フォアグラと蕪のロースト 黄柚子と山椒
- ・当日入荷の鮮魚 バニラ香るソース
- ・信州牛もも肉のグリル 白トリュフ香るソースで
- ・栗のムースモンブラン仕立て
- ・食後のお飲み物と小菓子

※食後は TRUNK COFFEE による、「ニッコースタイル名古屋」オリジナルブレンドコーヒーを堪能いただけます。ブレンドを作らないこだわりのバリスタが、「ニッコースタイル名古屋」のためだけに焙煎した初のコラボブレンドです。

ご予約・お問合せ:

「Style Kitchen」 直通 TEL. 052-433-2582

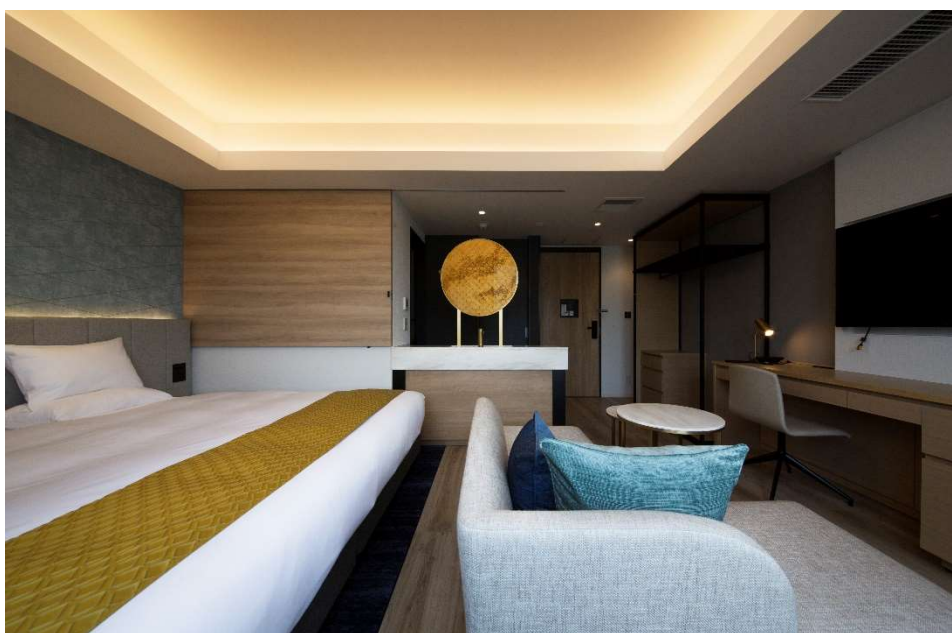
ご予約は公式サイトからも承ります。

<https://nagoya.nikkostyle.jp/restaurant-style-kitchen/>

クリスマス宿泊プラン「Deluxe+ Christmas Plan」

【クリスマスディナーが付いた「Deluxe+ Christmas Plan」】

Style Kitchen でのクリスマスディナーをお召し上がりいただき、12 時までのレイトチェックアウトが付いたデラックス+フロア限定の宿泊プラン。特典にてスパークリングワインをお付けしているため、ディナー時に乾杯しながら、優雅でロマンチックなクリスマスをお楽しみいただけます。ディナーをお召し上がりいただいた後は、お二人の大切なお時間をスタイリッシュで居心地の良いお部屋にてごゆっくりお過ごしください。



30m² の開放的なゲストルーム (ハリウッドツイン 幅 2m40cm)

【クリスマス宿泊プラン概要】 ※Go To トラベルキャンペーン対象

『Deluxe+ Christmas Plan』

期間:2020年12月24日(木)~25日(金)

内容:デラックス+フロア限定 (リラックスできる特別アメニティがお楽しみいただけるフロア)

クリスマスディナー2名様

ディナー時におひとり様1杯のスパークリングワインをプレゼント

レイトチェックアウト 12:00 まで

ご朝食付き

料金:1名様 ¥22,000 ~ (1泊1室2名様利用時/消費税、サービス料込)

ご予約開始日:2020年11月1日(日) 10:00~

※12月19日(土)までに要予約

※チェックイン 15:00/チェックアウト 12:00(通常チェックアウト 11:00)

デラックス+フロア URL:<https://nagoya.nikkostyle.jp/stay/deluxe-plus-floor/>

お問い合わせ:ニッコースタイル名古屋 宿泊予約 TEL 052-211-8050 (10:00~17:00)

【新型コロナウイルス感染拡大防止対策】

ニッコースタイル名古屋では衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液を設置、店内の拭き取り消毒、スタッフ全員のマスク着用、店内の席の間隔を広く保つ、状況に応じて入店制限を行うなどの取り組みを行っております。当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.hno.co.jp/other/covid-19.html>

【ニッコースタイル名古屋 施設概要】

開 業 : 2020年8月7日

所 在 地 : 愛知県名古屋市中村区名駅 5-20-13

延床面積 : 約9,542 m²

階 数 : 14階(13階を除く)

客 室 数 : 191室

施 設 : コミュニナルロビー、オールデイダイニング、バーラウンジ、DJブース・フィットネスジム

ア ク セ ス : JR・近鉄・名鉄・市営地下鉄「名古屋駅」より徒歩10分・タクシーで4分。

Nikko Style Nagoya 公式サイト: <https://www.nagoya.nikkostyle.jp>

<Nikko Style とは>

文化、健康、環境に対する関心が高く、ホテル滞在にも新しい体験を求めるお客様をターゲットとしたライフスタイルホテルブランド。地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場所を提供するホテルです。

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ニッコースタイル名古屋	広報担当 伊藤・鎌谷・西
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 5-20-13	
TEL: 052-211-8263 FAX: 052-211-8133 E-mail: marketing@nagoya.nikkostyle.jp	
一般のお客様からのお問い合わせ先	
ニッコースタイル名古屋 TEL: 052-211-8050(代表)	