



nikko Style  
nagoya

## PRESS RELEASE

2021年2月19日  
ニッコースタイル名古屋

春の味覚を取り入れたコンテンポラリー料理

# シェフズランチコース 春メニュー登場

『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、2021年4月1日(木)から5月31日(月)の期間、春の食材をふんだんに取り入れた「シェフズランチコース」をStyle Kitchenにて提供します。

Style Kitchenは、日本各地の厳選食材や旬の食材を使用し、料理長 黒田が日本、フランス、スイス、アメリカなど様々なスタイルの料理経験から培った卓越した技術で、季節ごとのメニューを提供しているレストランです。フランス料理をベースにヨーロッパで研鑽を積んだ調理技術に、高級アメリカンステーキハウスのエッセンスを加えた黒田が考案する新メニューは、見た目も美しく、一皿一皿に春を感じさせる食材を使用しています。また、お客様が最後までコースをお楽しみいただけるよう料理の流れにもこだわった構成となっています。



シェフズランチコース 2021 春メニュー

## ◇ 春の食材を生かしたメニュー構成

春の息吹を感じさせる『春キャベツのスープ』は、ベーコンとセロリを炒めて、微かにニンニクで香りづけをした後、チキンブイヨンで仕上げた逸品です。

優しい味のスープの後は、ピリ辛ソースが特徴の『コントルティーヤ』をご用意。地元愛知県産の黄色トマト、ミックスレタス、ピクルス、豚のプルポーク、オニオンを乗せたトルティーヤをチポトレアイオリソースでお楽しみいただけます。彩りにもこだわり、ヘルシーでフレッシュな野菜をふんだんにお召し上がりいただけます。

『鯖のロースト 山菜コンポジション』は、春の魚である鯖をローストし、こごみやタケノコなど山菜で飾った逸品。花穂じそや木の芽、四万十産の山椒などでアクセントを加えたレモンビネグレット ドレッシングでご堪能いただけます。

シェフおすすめの『ハラミのグリル』は、肉厚にカットしたハラミと仔牛のフォンドボーソースから作った濃厚な赤ワインソースが相性抜群の逸品です。季節の野菜を添えてお召し上がりいただけます。

デザートには、『苺のロールケーキ』をご用意。生地に苺のエッセンスを加えたロールケーキに苺のクリームをデコレーションし、苺のソースとヨーグルトソースで彩を添えた見た目にも華やかなデザートです。

春の食材を存分にご堪能いただくとともに、所々にスパイシーな食材を取り入れることで一皿一皿を最後まで味わっていただけます。五感でお楽しみいただける Style Kitchen ならではのランチコースをぜひこの機会にご堪能ください。

### 【「シェフズランチコース 2021 春メニュー」提供概要】

開始時期:2021年4月1日(木)～5月31日(月)

実施店舗:ニッコースタイル名古屋 Style Kitchen

提供時間:ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)

料 金:4,200円(消費税・サービス料込)

<コース内容>

春キャベツのスープ/コントルティーヤ/鯖のロースト 山菜コンポジション/ハラミのグリル

苺のロールケーキ/パン/オリジナルドリップコーヒー 全6品

ご予約・お問合せ:

Style Kitchen 直通 TEL. 052-433-2582

公式サイトからのご予約:

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

### 【新型コロナウイルスの感染予防対策について】

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公式サイトをご覧ください。

<https://nagoya.nikkostyle.jp/our-response-to-covid-19/>

## 【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㎡

階数：14階(13階を除く)

客室数：191室

施設：コミュニティロビー、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

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)	