



nikko Style  
nagoya

## PRESS RELEASE

2024年8月29日

ニッコースタイル名古屋

開業4周年記念企画 美食の秋を彩る 特別ディナーイベント

富澤シェフの Ensemble～アンサンブル～

アートフラワー&アコーディオンを開催

開催日時: 2024年9月28日(土) 18:00～21:00

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)では、2024年9月28日(土)にレストラン「style kitchen」にて、開業4周年記念企画『富澤シェフのEnsemble～アンサンブル～アートフラワー&アコーディオン』をディナータイムに開催いたします。



提供料理イメージ(左) / 料理長 富澤 真也(右)

当イベントはニッコースタイル名古屋が4周年を迎えることを記念して開催する、レストラン「style kitchen」の賞味会です。料理長 富澤 真也を中心にシェフ陣が柔軟な発想と熟練の技を存分に活かし、特色であるフランス料理を基本に世界各国のグルメなエッセンスやトレンドを積極的に取り入れた創作料理の数々を、お客様が思い思いにかつ多くのバリエーションをお楽しみいただけるよう、ブッフェおよび出来立てを直接キッチンからご提供するハイブリッドなスタイルでご提供いたします。

8種類の料理が揃うブッフェは、韓国で話題のグリークヨーグルトを使用したサラダや、旬のサンマを用いた前菜、「style kitchen」のメニューの中で女性からの支持が高いハーブシュリンプなど、彩り豊かな内容です。最終仕上げをお客様の目の前で行う5種類のメイン料理は、シェフが鮮やかな手さばきで仕上げる様子をご覧いただき、オープンキッチンよりお客様に直接ご提供します。中でも「氷温熟成黒豚の骨付きキロ

ースト トマホーク」は、骨付き肉のインパクトとともにシェフのダイナミックなカービングにもご注目いただきたい一品です。ライブ感あふれるキッチンを前に、食欲を誘う香りやシェフによる“魅せる”サービス、出来立ての美味しさをご堪能ください。

その他、オープンキッチンからはデザートもご用意します。「お食事の締めを最高のご気分での」の願いとともに、愛知県産のイチジクを用いたミニサイズのパフェを“切り札”の意味をもつ『joker(ジョーカー)』と銘打ちご提供します。フレッシュなイチジク、イチジクジュレ、シャンティなど一つひとつの素材を緻密に重ね、ご満足いただける一品に仕上げます。

開催に際し、富澤は「4周年の感謝を込めて、ニッコースタイル名古屋が重ねてきた歳月をぎゅっと凝縮した特別なお料理で、皆様をおもてなしいたします。『style kitchen』らしいオリジナリティ溢れる料理をお楽しみください」とコメントしています。

当イベントではお食事に加えアルコール・ノンアルコール含め 10 種類のフリードリンクもお楽しみいただけます。またお料理とのペアリングを考えたソムリエセレクトのワインリストもご用意しております(別途料金)。

なお、開業 4 周年のお祝いにふさわしく店内は美しい花々で彩られます。さらにアコーディオン奏者がお客様のテーブルを廻り演奏を披露し、楽しいひとときを演出いたします。「美食・花・音楽」が織り成す“アンサンブル”による特別な夜を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

## 【メニュー】

\* 食材の入荷状況などにより内容が変更になる場合もあります。

<p>〈ブッフェスタイルにてご提供〉</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ミックスサラダ 彩</li><li>・グreekヨーグルトサラダの basking</li><li>・ブリヒラのマリネ ジャンジャンブル</li><li>・秋刀魚と野菜のコッチョリケーキ</li><li>・ハーブシュリンプと貝柱のピリ辛醬</li><li>・黒手羽先と柑橘のサラダ</li><li>・生ハム、クレソン、ロケットのサラダ</li><li>・中津川豆腐ボール</li><li>・スープカレー</li></ul>	<p>〈オープンキッチンからご提供〉</p> <p>[メイン料理]</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・納豆と烏賊の塩辛のキッシュ</li><li>・九州赤サバのポワレ 紅</li><li>・国産チキンのパピヨット scissors</li><li>・氷温熟成黒豚の骨付きロースト トマホーク</li><li>・岐阜県清流牛ロース肉のグリル</li></ul> <p>[デザート]</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・イチジクの joker</li></ul>
---	--

## 【富澤シェフの Ensemble～アンサンブル～アートフラワー&アコーディオン 概要】

日 程： 2024 年 9 月 28 日(土)

時 間： 18:00～21:00(最終入店 19:30)

開催店舗： ニッコースタイル名古屋 1 階 レストラン「style kitchen」

料 金： 1 名様/12,500 円(消費税・サービス料込)

※上記料金にはお食事とフリードリンク代が含まれております。

※当イベントは予約制です。

※One Harmony 会員は 20%オフでご利用いただけます。

■ ご予約・お問い合わせ先 style kitchen TEL: 052-433-2582 (直通)

■ ホテル公式サイト style kitchen <https://nagoya.nikkostyle.jp/restaurant-style-kitchen/>

## アートフラワー: K's flower novo

綺麗なお花の廃棄を減らすため、当イベントのお客様は「style kitchen」を彩ったお花をお持ち帰りいただくことができます。お持ち帰り用の資材は「style kitchen」にてご用意します。



## アコーディオン奏者: 吉岡 Ree りさ

演奏時間:①18:30～ ②20:00～

## 【料理長 富澤 真也(とみざわ しんや)】

調理師学校卒業後、株式会社ナゴヤキャッスル入社。メインダイニングで料理の腕を磨いた後、30代でミッドランドスクエア(名古屋市)にオープンしたダイニングバーにて副料理長に。その後、料理長としてブッフェレストランやバンケットなど多数経験を積む。2021年ニッコースタイル名古屋内レストラン「style kitchen」の副料理長に就任。前料理長の元で米国料理など新たなエッセンスを学んだ後、翌年6月に料理長に就任。

## ニッコースタイル名古屋について

2020年8月に開業した、コーヒーと音楽にこだわった唯一無二のライフスタイルホテル。

コーヒーの名店として知られる「TRUNK COFFEE」が焙煎するオリジナルコーヒーを提供するほか、館内には24時間異なるBGMが流れ、心地よい音楽に包まれた時間をお過ごしいただけます。客室は、正方形で30㎡の広さを有し、くつろぎや癒しにこだわった空間を実現。

人々が集い、新しい旅のスタイルを提案するホテルとして、お客様をお迎えします。

所在地: 〒450-0002 名古屋市中村区名駅 5-20-13

アクセス: JR・名鉄・近鉄・名古屋市営地下鉄「名古屋駅」から徒歩約10分

電話番号: 052-211-8050

公式サイト: <https://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。

2017年にブランドを創設し、第一号となる『ニッコースタイル名古屋』を2020年8月開業しました。2024年

■ 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: 安部・中嶋・西
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 5-20-13	
TEL: 052-211-8263 FAX: 052-211-8265 E-mail: <a href="mailto:marketing@nagoya.nikkostyle.jp">marketing@nagoya.nikkostyle.jp</a>	
■ 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)	
公式サイト: <a href="https://nagoya.nikkostyle.jp">https://nagoya.nikkostyle.jp</a>	

12月には第二号として『ニコースタイルニセコ HANAZONO』の開業を予定しております。