

2018年7月

モチモチ生地の焼き立てピッツァが楽しめる

名古屋プリンスホテル スカイトワー
地中海グルメ航海めぐり
第一弾「イタリア・ギリシャ」フェアを開催
【期間】2018年7月14日(土)～8月10日(金)

名古屋プリンスホテル スカイトワー(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町 4-60-12、支配人:神田 泰寿)は、2018年7月14日(土)から8月10日(金)まで「Sky Dining 天空」にて地中海グルメ航海めぐり第一弾「イタリア・ギリシャ」フェアを開催いたします。

「Sky Dining 天空」は、無形文化遺産にも登録されている“地中海料理”を中心としたbuffetレストランです。ホテルコンセプトの「空の浮きふね」にちなみ、今回は「地中海グルメ航海めぐり」と題し、第一弾として「イタリア」と「ギリシャ」をテーマにしたお料理をディナーbuffetでご提供いたします。当レストランでご好評いただいているピッツァは本場ナポリNo.1のシェアを誇るカプート社のイタリア産小麦“サッコロツ”を100%使用しております。ナポリピッツァ用石釜オーブンで焼き上げた生地は、香ばしくモチモチした食感が特徴です。スタッフがテーブルまで持ち回りいたしますので、焼き立てをお楽しみいただけます。ほかにも栄養価が高く、低カロリーで健康志向の女性に注目されて、パワーフードと言われている地中海沿岸地域の伝統料理「フムス」をパンにディップして食べるのもお勧めです。また、お料理に合わせたイタリアワインやギリシャワインも別途ご用意しておりますので、合わせてお楽しみいただけます。



「イタリア・ギリシャフェア」ディナーbuffet イメージ

「イタリア・ギリシャ」フェア ディナーbuffet

- 【提供期間】2018年7月14日(土)～8月10日(金)
【場 所】Sky Dining 天空 31階
【時 間】5:30P.M.～9:30P.M.(L.O.9:00P.M.)
※90分制
【料 金】平 日:おとな ¥4,500 小学生 ¥2,700
土休日:おとな ¥5,000 小学生 ¥3,000

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
名古屋プリンスホテル スカイトワー 事業戦略
TEL: 052-756-3104 FAX: 052-565-6111
<https://www.princehotels.co.jp/nagoya/>

イタリア・ギリシャフェア ディナーbufféメニュー一例

- ・冷製カッペリーニ
- ・赤パプリカの冷製スープ
- ・ホリアティキサラダ
- ・フムス
- ・仔牛のカツレツ デミトマトソース
- ・スペツァティーノ（牛肉の煮込み）
- ・ムサカ
- ・メカジキのシチリア

- ・アクアパッツア
- ・ロメインレタスとアーモンドのソテー
- ・イタリアンオムレツ
- ・ナポリピッツァ マルゲリータ
- ・ギリシャヨーグルト
- ・スフォリアテッラ
- ・マCHEDニア
- ・10種のジェラート

■パフォーマンスコーナ

- ・コンフィしたドルチェボルコのソテー
- ・ローストビーフ

焼き立てをスタッフがテーブルまで持ち回りいたします。



ナポリピッツァ マルゲリータ

イタリア産の小麦粉を使用し、焼き上げたピッツァはモチットして生地まで美味しくお召しあがりいただけます。

目の前で仕上げるパフォーマンスコーナ



コンフィしたドルチェボルコのソテー

コンフィすることですっきりとした肉の柔らかい歯ごたえと厚めにカットして鉄板でソテーすることによりドルチェボルコの特徴である脂身の旨みを引き出しています。

イタリア・ギリシャ ドルチェメニュー一例



スフォリアテッラ

アーモンドクリーム入り焼き菓子



マCHEDニア

イタリア風フルーツサラダ



ギリシャヨーグルト

濃厚クリーミーなヨーグルト

※料金には消費税が含まれております。

※特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。

【お客さまからのご予約・お問合せ先】052-756-3102(レストラン予約直通)