

2020 年 7 月

名古屋プリンスホテル スカイトワー
With コロナに対応した新たな提供スタイルやサービスで
「Sky Dining 天空」の営業再開
【期 間】 2020 年 7 月 18 日(土)より

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、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため 2020 年 4 月 15 日(水)からbuffetスタイルの営業を休止していましたが、2020 年 7 月 18 日(土)より、With コロナに対応した新たな提供スタイル・サービスでレストラン「Sky Dining 天空」のランチおよびディナーの営業を再開いたします。

プリンスホテルは、お客さまにより安全で清潔な空間で快適にご滞在いただけるよう、衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment (プリンス セーフティー コミットメント)」を策定し、導入いたしました。

当ホテルではこのコミットメントを遵守し、お客さまに安心してbuffetを楽しんでいただけるよう新型コロナウイルス感染症拡大予防策を講じてまいります。

また今回のbuffetでは、東海地方の食材を数多く使い、その魅力を最大限に伝えるメニューを考案いたしました。31 階、地上 140m にある Sky Dining 天空から名古屋市街の圧巻の眺望を眺めながら、地産地消のメニューや地中海料理のbuffetをお楽しみください。

レストラン「Sky Dining 天空」での安全・安心対策

- ご来店時のお客さまのマスクの着用および検温
- 従業員のマスク着用
- 店頭および店内にアルコール消毒液の設置
- 入店時間を 30 分毎に分け、1 回あたりのご利用人数を制限
- ソーシャルディスタンスを確保したお席のレイアウト(席数 110 席→74 席)
- キャッシャーに飛沫防止スクリーンを設置
- パフォーマンスコーナーのスタッフはフェイスシールドを着用
- パフォーマンスコーナー前にはソーシャルディスタンスを意識した目印を設置
- 料理ボードの料理は間隔をあけ、全て個々盛りで提供(トングの共有はいたしません)
- 料理ボード周辺は一方通行とし、混雑を緩和
- buffetの一部メニューをオーダーディッシュ制にすることで、料理ボードの混雑を緩和
- オーダーディッシュ制のお料理は、スタッフがお席までお届けいたします。

できたてのお料理を、お好きなだけ何度でもご注文いただけます。

◎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 営業(広報担当)
TEL:052-756-3103 FAX:052-565-6111
<https://www.princehotels.co.jp/nagoya/>

Sky Dining 天空 営業概要

【期 間】2020年9月10日(木)まで

※8月8日(土)～8月16日(日)除く

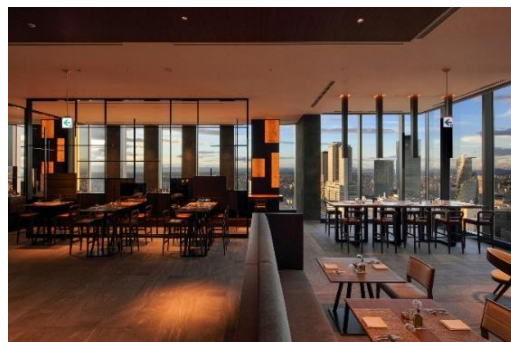
【時 間】ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)

ディナー 5:30P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)

【場 所】Sky Dining 天空(31階)

【料 金】ランチ おとな:平日 ¥3,300 土休日 ¥3,600

ディナー おとな:平日 ¥5,000 土休日 ¥5,500



メニュー一例

■オーダーディッシュ

ローストビーフ 飛騨の山椒香るソース

フォアグラのフラン トリュフのソース(ディナー)

アクアパッツァ

カツサンド(ランチ)

人気フェアメニュー“チーフード”(ディナー)

地中海料理ミニパエリア(ディナー)

名古屋コーチンを使用したブリュレ(ランチ)



フォアグラのフラン トリュフのソース

■パフォーマンスコーナー

イベリコ豚、愛知県産みかわ豚 ベーコンの食べ比べ

大きなチーズで仕上げたメリメロサラダ



スペイン風名古屋コーチン入り
ミートボールのトマト煮“アルボンディガス”

■料理ボード(個々盛り)

スペイン風名古屋コーチン入り

ミートボールのトマト煮“アルボンディガス”

チーズを絡ませた尾張牛入りミートソーススパゲティ

イタリアンオムレツ“フリッターダ”

生ハムとパスタのゴルゴンゾーラ

ベーコン香るコンソメロワイヤル トリュフ風味のソース



デコレーションジェラート

■お楽しみスープ

パプリカの冷製スープ

■デザート

愛知県産桃を使用した桃ゼリー

西尾の抹茶を使用した抹茶ティラミス

ジェラート(ランチ 5 種類・ディナー10 種類)

※パフォーマンスコーナーとジェラートコーナーではスタッフが料理を取り分けさせていただきます。

※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。

◆お客さまからのお問合せ・ご予約 予約係 TEL:052-756-3102(受付時間 9:00A.M.～6:00P.M.)