

2025 年 8 月

昼は「いも」・「栗」・「かぼちゃ」スイーツづくし、夜は秋の味覚を多彩なメニューで堪能！

名古屋プリンスホテル スカイトワー

「秋色スイーツコレクション&秋の恵みランチbuffet」

「黒瀬ぶりしゃぶと秋の恵みディナーbuffet～黄金色の秋宴～」を販売

期間:2025 年 9 月 12 日(金)～11 月 6 日(木)

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、総支配人:山村 登志久)は、名古屋を一望することができる 31 階のレストラン「Sky Dining 天空」にて「秋色スイーツコレクション&秋の恵みランチbuffet」「黒瀬ぶりしゃぶと秋の恵みディナーbuffet～黄金色の秋宴～」を 2025 年 9 月 12 日(金)から 11 月 6 日(木)まで開催いたします。

秋は、穀物や果物、魚介など多彩な食材が旬を迎える、実り豊かな季節です。暑さが和らぎ、夏の疲れから回復するこの時期に、旬の味覚を存分に楽しめるbuffetをご用意いたしました。

スイーツ&ランチbuffetでは、秋を代表する食材「いも」・「栗」・「かぼちゃ」などを使用したスイーツが充実。パティシエが目の前で絞る紫さつまいもと塩アイスのナゴプリ・和モンブランは、塩アイスと紫いもクリームに愛知県碧南市の三河みりんを組み合わせた新感覚スイーツ。口に入れた瞬間、紫いもの甘みとみりんのコク深い風味が広がる大人な味わいの一品です。その他、フランス産栗のパナコッタやスイートポテトなど多彩な秋色スイーツをお楽しみいただけます。

ディナーbuffetのイチオシは、パフォーマンスコーナーで提供する宮崎県産黒瀬ぶりのしゃぶしゃぶ。冬が旬の一般的なぶりとは異なり、今回使用する黒瀬ぶりは、脂がほどよく乗って歯ごたえのよいぶりを 1 年中美味しく食べられることが特徴です。さらに、100%人工種苗の養殖により、天然資源に依存しないサステナブルな生産を実現し、環境にやさしいぶりとして注目されています。

また Sky Dining 天空では、お客さまに出来立てを食べていただきたいというシェフの想いから、タイムサービスの提供を開始し、ライブ感のある食体験をお楽しみいただけます。名古屋の街を一望できる天空のレストランで、旬の味覚を心ゆくまでご堪能いただけるひと時を提供いたします。



秋色スイーツコレクション&秋の恵みランチbuffet



黒瀬ぶりしゃぶと秋の恵みディナーbuffet～黄金色の秋宴～

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


でかける人を、ほほえむ人へ。

秋色スイーツコレクション&秋の恵みランチbuffet 概要

【期 間】 2025 年 9 月 12 日(金)～11 月 6 日(木)

【時 間】 11:30A.M.～1:00P.M. / 1:30P.M.～3:00P.M.(90 分制)

【料 金】 おとな:平日¥4,800 土休日¥5,600 小学生:平日¥2,400 土休日:¥2,800

幼児(4 才～未就学児):平日¥1,400 土休日:¥1,800



紫さつまいもと塩アイスのナゴブリ・和モンブラン



フォンダンショコラ とろけるマロンソース



見た目にも楽しめる秋色スイーツ

黒瀬ぶりしゃぶと秋の恵みディナーbuffet～黄金色の秋宴～ 概要

【期 間】 2025 年 9 月 12 日(金)～11 月 6 日(木)

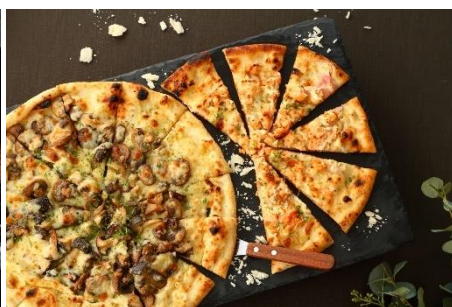
【時 間】 5:30P.M.～9:30P.M.(90 分制)

【料 金】 おとな:平日¥6,000 土休日¥6,800 小学生:平日¥3,000 土休日¥3,400

幼児(4 才～未就学児):平日¥2,000 土休日:¥2,400



宮崎県産黒瀬ぶりのしゃぶしゃぶ



タイムサービスのピザ



きのこのフラン・さつまいものポタージュスープパイ包み焼き

※buffetの料金には消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

※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。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

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