

2025年11月

名古屋の煌めく絶景とともに味わう、チーズ香る冬の饗宴

名古屋プリンスホテル スカイトワー

毎週火曜日は特別メニューを楽しめる【Cheese Day Tuesday】を開催！

「とろけるチーズフォンデュと冬の味覚ディナーbuffet～チーズの饗宴～」を販売

期間:2026年1月15日(木)～3月19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「とろけるチーズフォンデュと冬の味覚ディナーbuffet～チーズの饗宴～」を2026年1月15日(木)から3月19日(木)まで開催いたします。

本ディナーbuffetでは、寒さが厳しい冬にこそ味わいたい、濃厚でコクのあるチーズをふんだんに使用した多彩なメニューをご用意。今回の一押しメニューは、15種の具材で楽しめる「チーズフォンデュ」。初めての試みとなるチーズフォンデュには、定番具材の海老・ブロッコリー・バゲットをはじめ、名古屋コーチン入りつくねトマト・タッカルビ風などバラエティ豊かな計15種をラインナップ。さらに、はちみつやトリュフオイルなど3種のトッピングで“味変”もお楽しみいただけます。

シェフが目の前で調理するパフォーマンスコーナーでは、ホテルならではの「国産牛のローストビーフ」に加えて、「カマンベールチーズの天麩羅」を揚げたてで提供いたします。その他、タイムサービスで提供する「マルゲリータピザ」・パルミジャーノレッジャーノを使用した「パンチェッタとキャベツのミラネーズ」、スイーツには「チョコバスクチーズケーキ」や「イタリアンプリン いちご添え」など、食後のデザートまでチーズの魅力を堪能できるメニューを取り揃えております。さらに、火曜日限定の【Cheese Day Tuesday】では、曜日限定メニューとして「牛肉のWチーズパイ包み焼き」をご用意。国産の牛肉をトマトソースで煮込み、2種のチーズとともにパイ生地で包み焼きにした濃厚で食べ応えのある逸品をお楽しみいただけます。

地上140mから広がる夜景とともに、チーズの豊かな風味と冬ならではの味覚を心ゆくまでご堪能いただけるディナータイムをお届けいたします。



とろけるチーズフォンデュと冬の味覚ディナーbuffet～チーズの饗宴～

15種の具材・3種のトッピングで楽しむチーズフォンデュ

◎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。

## とろけるチーズフォンデュと冬の味覚ディナーbuffet～チーズの饗宴～ 概要

【期 間】2026年1月15日(木)～3月19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



カマンベールチーズの天麩羅



真鱈とほうれん草のグラチネ (左)・サーモンのマスタードチーズ焼き (右)



チョコバスクチーズケーキなどパティシエこだわりのスイーツ

### 火曜日限定【Cheese Day Tuesday】特別メニュー



牛肉のWチーズパイ包み焼き

※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.)