

2026 年 1 月

五大和牛『飛騨牛』を二つの調理法で提供

名古屋プリンスホテル スカイトワー

東西の食文化が交わる名古屋で味わう食べ比べ

関東風・関西風の二つの味わいを楽しめる「飛騨牛すき焼き」を販売

期間:2026 年 1 月 30 日(金)～8 月 31 日(月)

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、名古屋の夜景を一望することができる 31 階のレストラン「Sky Dining 天空」にて既に提供している「飛騨牛しゃぶしゃぶ」に加え、関東風・関西風の二つの味わいを楽しめる「飛騨牛すき焼き」を 2026 年 1 月 30 日(金)から 8 月 31 日(月)まで提供いたします。

今回提供を開始するすき焼きは、日本の食文化を代表する料理でありながら、地域によって味わいや調理法が異なる点に着目いたしました。日本のほぼ中心に位置し、東西文化が交わる名古屋に建つ当ホテルだからこそ、関東風・関西風、二つのすき焼きを一度に楽しめるスタイルでご提供いたします。

使用する牛肉には、甘みのある肉質ととろけるような食感が特長で、日本の五大和牛の一つにも数えられる「飛騨牛」を採用いたしました。初めに提供する関西風すき焼きは、スタッフが目の前で牛肉を焼き、ざらめ砂糖と醤油で味付けするシンプルな調理法が特長で、素材本来の旨みと香ばしさをとお楽しみいただけます。続いて提供する関東風すき焼きは、名古屋の老舗鋳造メーカー、愛知ドビー株式会社が製造する鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」でご提供。割り下を用い、牛肉や野菜にじっくりと味を含ませることで、まるやかで奥深い味わいに仕上げています。同じ「すき焼き」でありながら、調理法や味わいの違いを食べ比べていただけるのも、本メニューならではの魅力です。また、すき焼きの前には前菜、〆の一品には天むすやうなぎ茶漬けなど名古屋めしも堪能できる選べる食事、甘味もご用意しております。

名古屋の絶景とともに、日本料理の奥深さや地域文化の違いを感じていただける本メニューは、ご家族やご友人とのお食事はもちろん、海外ゲストへのおもてなしにもおすすめです。日本の食文化が交差する名古屋ならではの魅力をお届けいたします。



関東風（奥）・関西風（手前）の二つの味わいを楽しめる飛騨牛すき焼き



名古屋を一望できるレストラン「Sky Dining 天空」

◎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。

飛騨牛すき焼き 概要



【期 間】2026年1月30日(金)～8月31日(月)

【時 間】5:30P.M.～9:30P.M. (最終入店 7:30P.M.)

【料 金】お一人さま ¥15,000

【内 容】季節の前菜＋すき焼き(関西風)＋すき焼き(関東風)
＋＼の一品(天むす・うなぎ茶漬け・明太子茶漬け・鮭茶漬け)
＋デザート

飛騨牛しゃぶしゃぶ 概要



【期 間】～2026年8月31日(月)

【時 間】5:30P.M.～9:30P.M. (最終入店 7:30P.M.)

【料 金】お一人さま ¥15,000

【内 容】季節の前菜＋肉盛り合わせ(飛騨牛肩ロース・
みかわ豚ロース・名古屋コーチン入りつくね)＋
野菜盛り合わせ＋＼の一品(雑炊 or きしめん)＋デザート

※料金には消費税とサービス料(13%)が含まれております。

※写真は2名さま盛りのイメージです。

※ご予約は2名さまから承ります。

※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.)