

2017年7月28日

名古屋プリンスホテル スカイトワー
レストラン「Sky Dining 天空」
天空の社交場をコンセプトに地中海料理を提供
【予約受付開始日】2017年8月5日(土) 12:00NOON

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区東池袋3-1-5、代表取締役社長:赤坂 茂好)が2017年10月2日(月)に開業する名古屋プリンスホテル スカイトワーでは、レストラン「Sky Dining 天空」の予約受付を2017年8月5日(土)12:00NOONより開始いたします。

「Sky Dining 天空」は、地上約140m、31階からの開放的な眺望が楽しめる地中海料理を中心としたブッフェレストランとしてオープンいたします。「空の浮きふね」をコンセプトとするホテルの中で、レストランは「天空の社交場」をコンセプトとし、海図や船の食堂をイメージした木目調の落ち着いた装飾を施し、まるで地中海の海原で船旅を楽しんでいただけるような空間を演出いたします。

朝食は、洋食ブッフェを中心に、名古屋独特の食文化である名古屋めし(ひつまぶし、天むす、きしめん)や小倉トーストも提供し、ファミリーでのご旅行、ご出張などで名古屋を訪れるお客さまや、海外から訪れるお客さまに、ホテルにいながら地元の味をお楽しみいただけるメニューとなります。

ランチブッフェは、パフォーマンスコーナーでの焼きたてのステーキをはじめ、お客さまの前で大きなチーズの器「パルミジャーノレッジャーノ」を使って仕上げたリゾットなど、見た目も楽しいブッフェメニューを提供いたします。ディナーブッフェでは代表メニューとなる仔羊肉の塩釜料理を提供するほか、ローストビーフや茹で蟹など東京都内のプリンスホテルで人気のメニューを提供し、ランチ、ディナーでは地元愛知県や近隣県からのお客さまにもお楽しみいただける料理をご用意いたします。



Sky Dining 天空 (内観イメージ)



レストランからの夜景

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社プリンスホテル 広報部
TEL : 03-5928-1154 FAX : 03-5928-1514

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

【店 名】 Sky Dining 天空 (英語表記 Sky Dining TENKU)

【席 数】 110 席(一般席 90 席、個室 10 席、バー10 席)

【場 所】 31 階

【オープン日】 2017 年 10 月 2 日(月) 5:30P.M.

【営業時間】

朝食: 6:30A.M. - 10:30A.M. (ラストオーダー 10:00A.M.)

ランチbuffet: 11:30A.M. - 3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)

ディナーbuffet: 5:30P.M. - 9:30P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)

喫茶: 10:00A.M. - 9:30P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)

バー: 5:30P.M. - 0:00MID. (ラストオーダー フード 11:00P.M. ドリンク 11:30P.M.)

【料 金】

朝食: おとな¥2,700 小学生(7~12 才)¥1,600 幼児(4~6 才)¥1,000

ランチbuffet: (平日) おとな¥3,000 小学生(7~12 才)¥1,800 幼児(4~6 才)¥1,200

(土休日) おとな¥3,300 小学生(7~12 才)¥2,000 幼児(4~6 才)¥1,400

ディナーbuffet: (平日) おとな¥4,500 小学生(7~12 才)¥2,700 幼児(4~6 才)¥1,800

(土休日) おとな¥5,000 小学生(7~12 才)¥3,000 幼児(4~6 才)¥2,000



料理長 澁谷 真

【メニュー例】

◆朝食(約70種類)

メニュー(一例)	内容
名古屋めし	ひつまぶし、天むす、きしめん
小倉トースト	名古屋名物料理
オムレツ	カウンターサービス
焼きたてクロワッサン	
豚肩ロース肉の網焼き	
デザート各種 など	



名古屋めしも楽しめる朝食ビッフェ

◆ランチbuffet(約40種類)

メニュー(一例)	内容
焼きたてステーキ	カウンターサービス
バルミジャーノレッジャーノチーズのリゾット	別名チーズの王様と呼ばれるイタリアを代表するチーズ
アクアパッツァ	南イタリアの郷土料理
パエリア	スペイン東部バレンシア地方発祥
砂肝とジャガイモのアヒージョ	スペイン・マドリッド以南の代表的な小皿料理(タパス)
デザート各種 など	



南イタリアの郷土料理アクアパッツァ

◆ディナーbuffet(約50種類)

メニュー(一例)	内容
仔羊肉の塩釜焼き ハーブの香り	トルコ名物の白身魚の「塩釜焼き」をアレンジ
魚介のブイヤベース仕立て クラス添え	南フランスのプロヴァンス地方マルセイユの名物
ラクレットチーズ	スイスやフランスサヴォア地方料理
ロマネスコのアーリオオーリオ	イタリア料理
国産牛もも肉のローストビーフ	東京都内プリンスホテルの名物料理
茹で蟹	
デザート各種 など	



ディナーの代表料理 仔羊肉の塩釜焼き
ハーブの香り

※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・メニューが変更となる場合がございます。

お客さまからのお問合せ先

名古屋プリンスホテル スカイトワー レストラン予約

TEL: 052-756-3102 (9:00A.M. ~5:00P.M.)

<http://www.princehotels.co.jp/nagoya/restaurant/skydining/>

※2017 年 8 月 5 日(土)12:00NOON より受付開始