

2023年7月14日

報道関係者各位

【報道関係者からのお問い合わせ先】  
ヒルトン名古屋  
マーケティング コミュニケーションズ 平野  
TEL: 052-212-1263  
Email: naghi\_pr@hilton.com

**ヒルトン名古屋 中国料理「王朝」  
モダンチャイニーズ空間に生まれ変わり 8月4日(金)リニューアルオープン  
新コンセプトは「更上一層楼(さらにろうのいっそうをのぼる)」**



ヒルトン名古屋(愛知県名古屋市、総支配人スニット・ラージャン)は、3階 中国料理「王朝」を全面改装し、2023年8月4日(金)17時半にリニューアルオープンいたします。

中国唐時代の詩人 王之涣(おうしかん)の漢詩より「更上一層楼(さらにろうのいっそうをのぼる)(※1)」をコンセプトに、ホテル開業以来34年の歴史のなかで生み出された数々の本格中国料理に満足することなく、おいしさへの更なる探求心を忘れず、まだ見ぬ新たな中国料理がもたらす食体験と感動をお客様へご提供することを目指し、これからの「王朝」を築き上げていくという想いを込めました。

店内は、上海ブリック(上海アンティークレンガ)のもつ黒色の硬質さと、地元で有名な常滑焼などの陶器や焼き物「Pottery」をテーマに、あたたかみのある赤褐色の色合いが特徴的な、モダンチャイニーズな内装に統一。

ランチは、人気の温製料理や、王朝特製ダックロールなどの前菜やデザートプリフィックスプレートとともに20種類以上の本格中国料理をお好きなだけお楽しみいただける、ビュッフェスタイルとして生まれ変わります。ディナーは、中国料理「王朝」の魅力を少量多皿で存分にご堪能いただける「更上一層楼(さらにろうのいっそうをのぼる)」をシグネチャーコースとしてご提供いたします。お料理を深く味わうことができるおすすめ中国酒やワインのペアリングも月替わりでご用意。和洋のエッセンスを取り入れ、地元食材や調味料、本来中国料理ではあまり使用することのないような食材も積極的に使い、新生「王朝」でしか味わえないオリジナルの中国料理、モダンチャイニーズをご提供いたします。

ご家族やご友人と楽しむプライベートなシーンでのご利用も、接待や会食といったオフィシャルなシーンでのご利用も、あらゆる場面に対応する「オケージョンドイニング」としてお使いいただけます。

(※1)今見えている景色以上に遠くを見渡すにはさらに高く上らなければならない。今以上のレベルに進むにはさらに能力を向上させなければならない。

## ■本格中国料理のランチビュッフェ

王朝の味覚を存分にお楽しみいただけるランチビュッフェでは、本格中国料理をご提供いたします。コロナ禍以前には人気を博していたランチビュッフェスタイルが、今回のリニューアルを機に復活いたしました。

中国料理の醍醐味である温かいお料理にフォーカスし、「エビのチリソース」や「四川麻婆豆腐」などの定番メニューに加えて、ニューヨーク発アメリカンチャイニーズメニューとして親しまれている「オレンジチキン」や地元の調味料を使った「内堀醸造臨醐山黒酢豚」、ヒルトン全体で力を入れている取り組みの一つ「アニマルウェルフェア」の観点から積極的に使用割合を増やしている平飼卵を使った「平飼卵有精卵のかに玉」などを加えた温製料理が勢ぞろいいたします。王朝特製ダックロールなどの前菜やデザートはプリフィックスプレートをご用意いたします。



## ■シグネチャーコース「更上一層楼(さらにろうのいっそうをのぼる)」

中国唐時代の詩人 王之涣(おうしかん)の漢詩より「更上一層楼」をテーマに掲げ、ホテル開業以来34年の歴史のなかで生み出された数々の本格中国料理に満足することなく、おいしさへの更なる探求心を忘れず、まだ見ぬ新たな中国料理がもたらす食体験と感動をお客様へご提供することを目指し、これからの「王朝」を築き上げていくという想いを込めたシグネチャーコースメニューをご用意いたします。少量多皿で、新生王朝の味覚を余すところなくお楽しみいただける構成となっています。2カ月ごとに変わるお料理に合わせた中国酒やワインとのペアリングで、中国料理の奥深い美味しさをご堪能いただけます。



## ■「Pottery」をテーマにした温かみのある店舗デザイン

新生「王朝」の店舗デザインのキーモチーフ「Pottery」とは、陶器や焼き物という意味です。陶器や磁器は中国とは縁が深く、また日本においてもさまざまな焼き物が根付いています。とくに、愛知県は常滑焼や瀬戸焼などに代表される焼き物に縁のある地です。いずれも、長い歴史のなかで受け継がれながら、今もなお進化を続けている素晴らしい文化のひとつです。歴史の重みと、今にとどまることなく新しさを受け入れるしなやかさを合わせもつ焼き物を店内装飾に生かしています。焼き物や木を基調としたシックで温かみのある空間に、常滑焼の朱泥の朱色、青磁器の青磁色がアクセントの中国を連想するカラースキーム、格子や吉祥紋様、満月門など伝統的な中国らしいエッセンスをモダンにアレンジしてあしらいました。



店内に足を踏み入るとまず一番に目に飛び込んでくる、青磁器の大壺。年代物の瀬戸焼で、清廉とした趣でお客様をお迎えいたします。また、中華文様をあしらった常滑焼タイルや中国のアンティーク陶器小物など、店内のそこかしこにさりげなく飾っています。また、半個室を含む 5 つの個室には、地元愛知県瀬戸市で創作活動を続ける窯元 SUIYO の器をアートとしてあしらひ、古典とモダンの融合が醸し出す心地よい空間を演出しています。

## ■席・個室

個室・半個室、全5室をご用意。ご家族やご友人との小宴、会社のご接待やご会食など、気兼ねなくお食事をお楽しみいただける空間です。

個室： 唐 6席／漢 6席／宋 10席／明 16席  
半個室： 14席



## ■中国料理「王朝」概要

会場	ヒルトン名古屋3階 中国料理「王朝」
日程	2023年8月4日(金)17:30営業開始
時間	【ランチ】平日 11:30～14:30(L.O 14:00)／土・日・祝 11:00～15:00(L.O 14:30) 【ディナー】17:30～21:00(L.O 20:30) ※コース料理は、ランチ L.O 13:00／ディナー L.O 19:30
メニュー・料金	<ランチビュッフェ> 平日:大人 6,000 円／子供(6～12 歳)3,000 円 土日祝:大人 7,000 円／子供(6～12 歳)4,000 円 ※0～5 歳は無料 ※平日 90 分制、土日祝 5 部制(11:00、11:30、12:00、13:00、13:30 開始)の 90 分制 <ランチコース料理> お一人様 8,000 円 <ディナーコース料理> お一人様 11,000 円、18,000 円 <シグネチャーコース「更上一層楼」> お一人様 15,000 円 ※税金・サービス料含む
詳細・ご予約	<a href="https://nagoya.hiltonjapan.co.jp/restaurants/ouchou">https://nagoya.hiltonjapan.co.jp/restaurants/ouchou</a> TEL : 052-212-1151(レストラン予約)

## ■シェフプロフィール

料理長 今井 伸(いまい しん)



1975 年、愛知県生まれ。

1995 年、ヒルトン名古屋 中国料理「王朝」にて料理人キャリアをスタート。2005 年、ヒルトンのラグジュアリーブランドコンラッド東京の中国料理「チャイナブルー」のオープニングスタッフに抜擢。その後、10 年にわたり同レストランにて経験を積み、ミシュラン一つ星の獲得にも貢献。その功績が高く評価され、さまざまな国内のヒルトングループホテルへゲストシェフとして招かれる。2015 年、中国料理「王朝」料理長 米川郁夫の後継者として、10 年ぶりに古巣名古屋に戻る。コンラッド東京の中国料理ダイニング「チャイナブルー」で磨かれた腕と味覚が作り出すモダンチャイニーズで、「王朝」に新しい風を吹き込む。

## ■ヒルトン名古屋について

ヒルトン名古屋は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして平成元年(1989 年)3 月 1 日に名古屋市内初の外資系ホテルとして誕生し、2019 年 3 月に 30 周年を迎えました。名古屋市内のビジネスエリア・伏見に位置し、充実した施設と、“ヒルトンスタンダード”といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。9 階から 27 階までが客室となり、スイートを含む全 460 室の客室からは、名古屋市街を一望できます。障子と襖を使用し国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れた客室には、全室有線／無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、2018 年 12 月にオープンしたオールデイダイニング「In Place 3-3(インプレイス スリー・スリー)」や中国料理「王朝」を含むレストラン&バーを備えています。その他、最大 1,200 名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室、ウエディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備した 24 時間営業のフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン名古屋に関する詳細は [hiltonnagoya.jp](http://hiltonnagoya.jp) をご覧ください。

## ■ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界 6 大陸の人気の滞在先で 600 軒のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト (<https://hiltonhotels.jp/>) または業界をリードするヒルトン・オーナーズのモバイルアプリから。ヒルトンの公認予約チャンネル経由で直接予約したヒルトン・オーナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。 <https://stories.hilton.com/hhr>、 <https://www.facebook.com/Hilton/>、 [www.twitter.com/HiltonHotels](https://www.twitter.com/HiltonHotels)、 [www.instagram.com/hiltonhotels/](https://www.instagram.com/hiltonhotels/)