

2023年10月19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 クリスマスランチ&ディナービュッフェ「Mangiare! Cantare! Natale!」



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、2023年11月2日(木)~12月27日(水)まで、1階オールデイダイニング「インプレイス 3-3(スリースリー)」にて、クリスマスランチ&ディナービュッフェ「Mangiare! Cantare! Natale!(マンジャーレ! カンターレ! ナターレ!)」を開催します。クリスマスに繰り広げられるイタリア大家族の心温まるホームパーティーをテーマにした、ホリデーシーズンにふさわしい数々の料理がビュッフェ台に並びます。

ヒルトン名古屋のオリジナルクリスマスフライドチキン「ナゴチキ」、国産牛の旨みを存分にご堪能いただける「国産牛のクリスマスタリアータ」、シェフお任せの具材をのせて焼き上げる「ピッツァ カプリチョーザ」、ローマ、シチリア地方などのパスタを日替わりでお楽しみいただける「デイリーパスタ」、「シチリア風チャンポッタ」、「白いんげんとパンのリポリータ」などホリデーシーズンにふさわしい温かいメニューとクリスマススイーツ約40種類の料理を心ゆくまでお召し上がりいただけます。

また、土日限定メニューとして、水産資源や環境に配慮する形で適切に管理された持続可能な漁業で獲られた真鯛を使用した「真鯛とアロマティコオイルのトリンチャット ジェノバ風」や、イタリア産リゾット米カルナローリを使用した「カルナローリ米のペスカトーレ リゾット」を提供します。

さらに、12月22日(金)~25日(月)の4日間は、期間限定プレミアムクリスマスメニューとして、ローストチキン「クリスマスローストチキン サルサミルティロロッソ」や殻付きエビとホタテをご堪能いただける「シーフードバー」が登場します。ブレッドとスイーツコーナーでは、「シュトレン」や「ブッシュドノエル」をご用意。

ご家族や大切な方と一緒に、ヒルトン名古屋のクリスマス料理の数々をお楽しみください。

## ■クリスマスランチ&ディナービュッフェ「Mangiare! Cantare! Natale!」概要

期間	2023年11月2日(木)～12月27日(水)
時間	ランチ 11:30～14:00 ※終了時間は料理終了時間 ディナー 17:30～21:00(料理終了 20:30)
料金	<p>【平日】 【ランチ】 大人 5,800 円／子供(6～12 歳) 3,000 円／0～5 歳 無料 【ディナー】 大人 6,000 円／子供(6～12 歳) 3,500 円／0～5 歳 無料</p> <p>【土日祝】 【ランチ】 大人 6,800 円／子供(6～12 歳) 3,500 円／0～5 歳 無料 【ディナー】 大人 7,000 円／子供(6～12 歳) 3,500 円／0～5 歳 無料</p> <p>※ディナーは 90 分間の 4 部制になります。(17:30/18:00/18:30/19:30)</p> <p>※2023 年 12 月 22 日(金)～12 月 25 日(月)は、次の料金が適用されます。 <b>プレミアムクリスマスランチ&amp;ディナービュッフェ「Mangiare! Cantare! Natale!」</b> 【ランチ】大人 6,800 円／子供(6～12 歳) 3,500 円／0～5 歳 無料 【ディナー】大人 8,000 円／子供(6～12 歳) 4,000 円／0～5 歳 無料</p> <p>※仕入れ状況により、メニューが変更となる場合があります。※税金・サービス料含む。</p>
詳細・ご予約	<a href="https://nagoya.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/lunch-dinner-buffet/inplace3-3-christmas">https://nagoya.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/lunch-dinner-buffet/inplace3-3-christmas</a> TEL:052-212-1151(レストラン予約)

### 【温かいメニュー】



**国産牛のクリスマスアータ**  
選りすぐった国産牛の旨みをご堪能いただけるよう、シンプルな味付けでジューシーに焼き上げました。オニオンソース、ハーブとマスタードのレリッシュ、バルサミコソースの 3 種類のソースをご用意。



**ヒルトン名古屋クリスマスフライドチキン「ナゴチキ」**  
昨年好評のフライドチキンをヒルトン名古屋の新定番メニューに。オリジナルスパイスを効かせ、サクッとジューシーな仕上がり。



**サルシッチャトルナード**  
宮田精肉店プロデュース「ヒルトン名古屋オリジナルロングソーセージ」を渦巻き状にロースト。シェフが好きな長さに切り分けて提供。



**イタリアントリコロレのフリッター**  
ほうれん草を混ぜ込んだ緑色のイタリアンオムレツにモッツアレラチーズ、ミニマト、ルッコラをトッピング。



**白いんげんとパンのリポリータ**  
白いんげんや玉ねぎ、にんじんなどの野菜がたっぷり入った、トスカーナ州の伝統的なスープ。



**シチリア風チャンポッタ**  
いろいろな野菜をトマトスープでじっくりと煮込んだ、シチリアの代表的な煮込料理。パンやパスタにかけても絶品。



**ニョッキと冬野菜のグラタン**  
モチモチ食感のニョッキと冬野菜をクリーミーなソースとともに焼き上げました。



**カルナローリ米のペスカトーレ リゾット(土日祝限定)**  
水分が少なく粘り気がない、イタリア米カルナローリに、凝縮したシーフードの旨味をしみ込ませて炊き上げました。仕上げはホイールチーズで。



**チャナダルカレー**  
ターメリック、コリアンダー、クミン、チリ、ガラムマサラなどさまざまな種類のスパイスを使用した黒ひよこ豆と生姜のカレー。



**カルトツォ ディ ベッシー**  
ムール貝、あさり、サンドライトマト、アーティチョークやオリーブなどをアクセントに、ふつくと包み焼きにした真鯛。



**ピッツァ カプリチオーザ**  
カプリチオーザとは「気まぐれな」という意味。シェフにお任せの具材のピッツァをお楽しみください。



**シュトレン**  
ドイツのおばあちゃんが作る本格的なレシピで作りました。バターたっぷりの生地に入ったドライフルーツやナッツの食感が楽しめます。

## 【サラダ&コールドメニュー】



### グレイジングボード

「アフタートミスト&サーモンとハーブのロトリニ」「イタリアンコンディメント各種」「クロスティーニ ディ フェガティニ&カプレーゼサラダ クリスマスリース仕立て」をご用意。



### インサラータ

「オイルサーディンイタリアンマリネ」「自家製リコッタチーズとサツマイモのサラダ」「オルゾとシーフードのマリナートサラダ」を日替わりでをご用意。



**冬野菜と3種のパーニャカウダソース**  
ドライマト、ゴルゴンゾーラ、八丁味噌のパーニャカウダソースをご用意。色とりどりの野菜に添えてお楽しみください。



### ポークのトンナートソース

しっとりとしたポークハムにツナとマヨネーズのソースをトッピングしてお召し上がりください。

## 【スイーツコーナー】 プッシュドノエルや季節のフルーツタルトに加え日替わりスイーツをご用意。



### プッシュドノエル

木の切り株を象り、チョコレートで仕上げるフランスの伝統的なクリスマスケーキ。



### クリスマスの夢物語

ライム風味のゼリーと葡萄をクリスマスカラーに仕上げました。



### チーズテリーヌ

チーズクリームとサワークリームを使い濃厚な味に仕上げ、ブルーベリー、ラズベリーとストロベリーをトッピング。



### アイスクャンディー

フルーツがたっぷり入ったホテルメイドのアイスクャンディー。グリーンティー、ストロベリー杏仁、みかん&オレンジ、グレープの4種類をご用意。

## 【12月22日(金)~25日(月)期間限定プレミアムクリスマスメニュー】



### クリスマスローストチキン サルサミルティロツ

クリスマスの定番料理ローストチキンを、低温で香ばしくじっくりと焼き上げました。酸味と甘味のバランスのとれたクランベリーソースを添えて。



### シーフードバー

殻付きのエビとホタテを、お好みで3種類のソースを添えてお召し上がりください。

## ■シェフプロフィール

### ヒルトン名古屋総料理長 佐藤弘二(さとう こうじ)

1999年、新神戸オリエンタルホテル(現ANAクラウンプラザホテル神戸)より料理人のキャリアをスタート。その後、フランスのリヨンやプロヴァンスのミシュラン星付きレストランなどで研鑽を積んだ後、「浜名湖オーベルジュ キャトルセゾン」に入社。総料理長に就任後、日本経済新聞の全国オーベルジュランキングベスト10に選出される。2010年からはオーストラリア在シドニー日本総領事館公邸の料理長として、日豪のVIPを食の外交官としてもてなす。2013年12月、ヒルトン名古屋バンケットキッチンのセクションシェフとして入社。2019年2月、総料理長に就任。世界で身につけた、食材の持つ本来の味わいを引き出すための独創的なマリアージュや、クリエイティブで色彩鮮やかなプレゼンテーションで、宴会や婚礼料理、オールデイダイニング「インプレイス3-3」のプレミアムビュッフェなどヒルトン名古屋の食を監修している。



## ■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軒以上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](http://www.twitter.com/HiltonHotels)、[www.instagram.com/hiltonhotels/](http://www.instagram.com/hiltonhotels/)