

2024年4月11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 サマーランチ&ディナービュッフェ 「夏の太陽煌めく、地中海料理」5月16日(木)から開催



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、2024年5月16日(木)~8月21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、サマーランチ&ディナービュッフェ「夏の太陽煌めく、地中海料理」を開催します。ヨーロッパ、アジアおよびアフリカの3大陸に囲まれた世界最大の内海である地中海。エビやイワシといった魚介類、レモンやオリーブなどの食材、ハーブやスパイス、オリーブオイルなどの調味料をふんだんに使用した、多様な文化に影響を受けた料理の数々をお楽しみいただけます。

魚介出汁の旨みを堪能できる「アクアパッツア」、身がやわらかな稚鮎と夏に旬を迎える穴子を使った「稚鮎と穴子のフリットミストディマーレ」、エビの旨みをシンプルに味わえる「ガーリックシュリンプ」(土日祝限定メニュー)などの魚介料理をはじめ、厳選した豚ロース肉をナッツとハーブでコーティングして豪快に焼き上げた「ローストポーク ナッツクラスト焼き アンチョビソース」や、オリーブと塩漬レモンが効いた「チキンのタジン風 オリーブと塩漬レモン」などの地中海の恵みがビュッフェステーションを華やかに彩ります。シーズンごとにテーマに合わせてアレンジするローストビーフはカルダモンやシナモン、タイムなどでマリネして焼き上げ、北アフリカ発祥と言われる唐辛子をベースにした調味料「ハリッサ」を使用したパプリカソースで地中海風に仕上げました。スパイスやハーブの鮮烈な香りと旨味が広がる選りすぐりの料理を心ゆくまでご堪能ください。

また、スイーツコーナーでは柑橘のさわやかな酸味でチーズのコクを引きだした「オレンジ&マンゴーチーズケーキ」やフルーツたっぷりの「サマーフルーツタルト」など、夏を感じるスイーツやホテルメイドのアイスキャンディーをお好きなだけお召し上がりいただけます。

## ■サマーランチ&ディナービュッフェ「夏の太陽煌めく、地中海料理」概要

期間	2024年5月16日(木)～8月21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) ※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)
料金	【平日】 ランチ:大人 5,500円/子供(6～12歳) 3,000円/0～5歳 無料 ディナー:大人 5,800円/子供(6～12歳) 3,000円/0～5歳 無料 【土日祝】 ランチ:大人 6,500円/子供(6～12歳) 3,500円/0～5歳 無料 ディナー:大人 6,800円/子供(6～12歳) 3,500円/0～5歳 無料 ※お盆期間 8月10日(土)～8月18日(日)は土日祝料金が適用されます。
詳細・ご予約	<a href="https://nagoya.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/inplace3-3-lunch-dinner-buffet-summer">https://nagoya.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/inplace3-3-lunch-dinner-buffet-summer</a> TEL:052-212-1151(レストラン予約)

### 【ホットメニュー】



#### アクアパッツァ

おすすめの魚介にトマトやオリーブを添えて焼き上げることで旨みを凝縮した、イタリア南部ナポリの郷土料理。ガーリックとハーブがアクセントに。



スギモト氷温熟成国産牛モモ肉の地中海風ハーブスパイスロースト ハリッサパプリカソース  
マイナス1度の氷温熟成で旨みを増した牛モモ肉をハーブとスパイスでマリネし地中海風に焼き上げました。



ローストポーク ナッツクラスト焼き アンチョビソース  
厳選した豚ロース肉をナッツとハーブでコーティングして丸ごと豪快に焼き上げました。ニンニクの効いたアンチョビソースと共に。



#### チキンのタジン風 オリーブと塩漬けレモン

ターメリックやシナモンなどのスパイスを効かせたチキンにクスクス合わせ、オリーブと塩漬けレモンで味を引き締めました。



#### 稚鮎と穴子のフリットミストディマーレ

サクッと揚げた稚鮎独特の味と香りと、穴子の淡白でさっぱりとした味わいをお楽しみください。



魚介とジャガイモのアヒージョ  
ムール貝、赤魚、イカなどの魚介やジャガイモをオリーブオイルとニンニクで煮込みコク深い味わいに。バゲットを浸してお楽しみいただけます。



#### スパナコピタ ギリシャ風スピナツチパイ

ほうれん草、玉ねぎ、チーズ、卵、ハーブをヘルシーに焼き上げたギリシャの塩味のパイ料理。



#### モロッカンベジタブルタジン

焼き上げたヤングコーンやインゲンなどの夏野菜とひよこ豆に、ピリッと辛いカイエンペッパーなど香り豊かなスパイスがたっぷりのモロッコ伝統のヴィーガン料理。



#### 日替わりカレー

「中東風ラムカレー」、「チキンとナスのグリーンカレー」、グルテンフリーの「インディアンベジタブルカレー」など毎日2種類をご用意。



#### ベーコンとズッキーニの Pasta ミント風味

夏野菜のズッキーニとベーコンのクリームパスタにミントの清涼感を添えて。チーズホイールでパスタの濃厚さをお好みに調整いただけます。



#### ガーリックシュリンプ

(土日祝限定)  
殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプとぷりぷりのオニテナガエビをニンニクと塩、オリーブオイルで香ばしくシンプルに焼き上げました。



#### ピタパンステーション

「牛ミンチの地中海風ソテー」や「フムス」、ナスとゴマを使用したディップ「ババガヌーシュ」などで自分好みのピタサンドに。

## 【コールドメニュー&スープ】



### 日替わりサラダ

ギリシャの定番「グreekサラダ」、  
「フェタチーズとメロンのサラダ コリア  
ンダー風味」、「地中海ライスサラ  
ダ」などを日替わりで3種類。



### 日替わりスープ

レモンの酸味が効いた「チキン&レ  
モンスープ」や、オレガノとサフランの  
香りが食欲をそそる「地中海ビー  
ンズスープ」を日替わりでご提供。

## 【スイーツコーナー】



### スイーツコーナー

「オレンジ&マンゴーチーズケーキ」  
や「サマーフルーツタルト」、「メロン  
ショートケーキ」など夏らしいスイ  
ーツが並びます。



### アイスキャンディー

ピーチ、オレンジマンゴー、キウイヨ  
ーグルト、ブルーハワイ 4種類をご  
用意。ホテルメイドのリッチな味わ  
いをお楽しみください。

## ■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、2024年3月に35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2023年8月にリニューアルした中国料理「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](https://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](https://hiltonhotels.jp/)は、100年以上もの間、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、宿泊先にこだわってお客様に、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](https://mobileapp.hilton.com/)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](https://www.hilton.com/)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/)