

報道関係各位

株式会社 名古屋東急ホテル

〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

「鉄板焼シェフの饗宴」開催

～ 日本鉄板焼協会が行う日本初のイベント ～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄、総支配人：富樫 進）では、日本鉄板焼協会の協賛により日本を代表する鉄板焼のスペシャリスト4人をレストラン「ロワール」に招聘。特別に仕入れた最高級の黒毛和牛「宮崎 尾崎牛」を4人のシェフたちがそれぞれの個性溢れる特別メニューで自慢の技とパフォーマンスを披露する日本鉄板焼協会初のイベントを開催します。

厳選された食材をシェフたちが競い合ったメニューは食通の方にも納得いただけるものです。

概要

期間 平成20年6月4日（水）～7月1日（火）
6月4日～10日 ホテルグランピア京都 土居義雄シェフ（特別賞味会 6月4日、5日）
6月11日～17日 神戸ポートピアホテル 広瀬政彦シェフ（特別賞味会 6月11日、12日）
6月18日～24日 ホテル阪急インターナショナル 青山哲二シェフ（特別賞味会 6月18日、19日）
6月25日～7月1日 JALリゾートシーホークホテル福岡 大坪俊孝シェフ（特別賞味会 6月25日、26日）

*特別賞味会は初日はディナータイム、二日目はランチ・ディナータイムに各シェフを招き開催いたします。

時間 ランチ 11:30 - 14:00 デイナー 17:30 - 22:00

場所 2階 レストラン「ロワール」鉄板焼コーナー

052-251-7330（直通）

内容 宮崎尾崎牛をメインにしたスペシャルコースメニュー

料金 13,000円（15,015円）18,000円（20,790円）（ ）内にはサービス料・税が含まれます。

この記事に関するお問い合わせはマーケティング 神田・三宅までお願いいたします。

TEL: 052-251-2411 E-MAIL: mk@nagoyatokyu.com