

18F 欧風料理 **アイリス** (直通)tel.052-582-2232  
Lunch 11:30~14:30 Dinner 17:00~21:30 (LO 21:00)

冬のご馳走、とろけるお肉の熱々のビーフシチューと帆立貝柱や鮫鱈の創作料理もどうぞ。

夜  
昼



**ディナー“あつあつシチューディナー”**

ディナー：前売券 4,000円1枚で1名様 当日料金：1名様 5,000円

- ・帆立貝柱と蕪のミルフィーユ 柚子胡椒ドレッシング
- ・本日のスープ
- ・鮫鱈のロースト 濃厚な海老のソース バターライスと共に
- ほ●● 熱々のビーフシチューに野菜を添えて
- ・季節のサラダ ・デザート(チョコレートフォンデュ)
- ・ホテル特製パン ・コーヒー



昼

白身魚と法蓮草の熱々のココのあるグラタンや、生姜が効いた豚肉ロース肉のグリルで体もぽかぽか。



**ランチ“あつあつグラタンランチ”**

ランチ：前売券 4,000円1枚で2名様/当日料金：1名様 2,500円

- ・アボガドと蛸の彩りサラダ仕立て
- ・本日のスープ
- 《盛り合わせ料理》
- ほ●● 白身魚と法蓮草の熱々グラタン
- ・豚肉ロース肉の生姜風味グリル
- ・付け合わせ野菜
- ・デザート(チョコレートフォンデュ)
- ・パン または ライス ・コーヒー

飲み放題(90分) 1,800円

(アサヒ瓶ビール、赤・白ワイン、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク、スペシャルドリンク)

スペシャルドリンクの詳しいご案内は裏面をご覧ください。

18F 北京宮廷料理 **涵梅舫** (直通)tel.052-582-2235  
Lunch 11:30~14:00 Dinner 17:00~21:30 (LO 21:00)

辛口“牛肉鍋”と、やや辛口“鱈の鍋”のいずれかをお選びください。人気の海老やいちおしの牡蠣など冬の味覚も揃えました。

夜  
昼



**ディナー“暖燗(だんらん)ディナーコース”**

ディナー：前売券 4,000円1枚で1名様 当日料金：1名様 5,000円

- ・前菜(四種)の盛り合わせ
- ・卵白入フカヒレスープ
- ・自身の唐揚げ(山椒付き)
- ・海老と菜の花の炒め
- ・牡蠣の辛子炒め
- お好きなお鍋をお選びください
- ほ●● (辛) 牛肉、白菜、胡瓜入り四川風辛子鍋
- または
- ほ●● (微辛) 鱈、大根、糸こんにやく入り酢辛子鍋
- いずれの鍋も 白飯 または 麺付き
- ・点心 ・杏仁豆腐

昼

黒酢入り酢豚、茄子の辛子炒めは紀料理長の得意料理です。ランチタイムでお楽しみ下さい。



**ランチ“暖燗(だんらん)ランチコース”**

ランチ：前売券 4,000円1枚で2名様/当日料金：1名様 2,500円  
※2名様より承ります

- ・前菜(三種)の盛り合わせ
- ・小海老と菜の花の炒め
- ・黒酢入り酢豚
- ・茄子の辛子炒め
- ・白飯
- ・本日のスープ
- ・杏仁豆腐

飲み放題(90分) 1,800円

(アサヒ瓶ビール、紹興酒、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク、スペシャルドリンク)

スペシャルドリンクの詳しいご案内は裏面をご覧ください。

7F 旬菜 **TAIKOU** (直通)tel.052-452-5892  
Lunch 11:30~14:00 Dinner 17:30~21:30 (LO 20:30)

牛フィレ肉のポトフ&ズワイ蟹、鯛や帆立の豆乳仕立ての海鮮しゃぶしゃぶで体を芯から温めます。

夜  
昼



**暖かな冬の味覚の饗宴**

ディナー：前売券 4,000円1枚で1名様 当日料金：1名様 5,000円

- 一、先 附/牡蠣の燻製
- 千社塔、色紙長芋、梅パプリカ、かもじ葱、酢橘、ちり酢餡
- 一、造 里/寒鰯焼霜造り
- 井桁大根、ルッコラ、姫大根、ピンクペッパー
- 山葵、おろしダレ、梅ドレッシング
- 一、煮 物/鯛と蕪の吉野煮
- 新筍、梅人参、菜花、柚子
- ほ●● 一、肉料理/牛フィレ肉のポトフ仕立て ビクルス風味のソース
- ほ●● 一、小 鍋/豆乳仕立て海鮮しゃぶしゃぶ
- ズワイ蟹、鯛、帆立、水菜、しめじ、湯葉、豆腐、梅麩、薬味、ポン酢
- 一、食 事/麦とろ飯
- 山葵、切り海苔 赤出汁、香の物
- 一、水 物/莓大福 いやかんゼリー、抹茶ソース、ミント



飲み放題(90分) 1,800円

(アサヒ瓶ビール、赤・白ワイン、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク、スペシャルドリンク)

スペシャルドリンクの詳しいご案内は裏面をご覧ください。

※メニューは季節の食材につき変わる場合がございます。  
※ディナーをランチタイムにご利用される場合はご予約ください。  
※表示料金は税・サ込みとなります。



ほ **あったか** Fair

冬の  
美食

2012.1.16(月) ▶ 2.29(水)



和・洋・中 あったかグルメを囲んで美味しい冬

お得な「前売券」発売中!

前売期間 2012.2.15(水)まで

前売券 **4,000**円 当日料金 **5,000**円

ディナーは前売券1枚で1名様、ランチは1枚で**2名様**がご利用いただけます

飲み放題プラン(90分) お1人様 **1,800**円 飲料の詳細は中面をご覧ください

※表示料金は税・サ込みとなります。

**名鉄グランドホテル** **名鉄ニューグランドホテル**

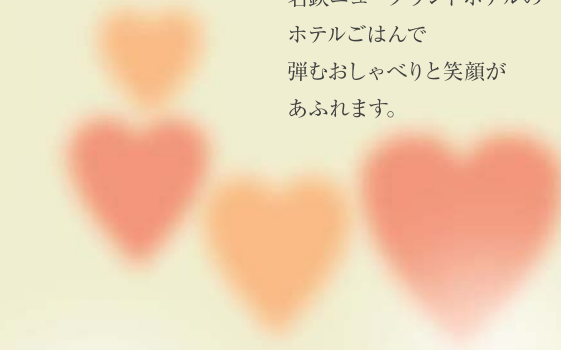
協賛 **Asahi** アサヒビール株式会社



Iris  
chocolate  
fondue

冬のご馳走は、  
暖かい料理と  
ほっとする場所

牡蠣や、寒鰯、ズワイ蟹、  
寒い季節だからこそ  
味わえる旬があります。  
あったかほかほかお料理、  
お鍋、ポトフ、シチューにフォンデュ  
あなたのほっとする場所、  
ここ名鉄グランドホテル、  
名鉄ニューグランドホテルの  
ホテルごはんで  
弾むおしゃべりと笑顔が  
あふれます。



名古屋駅(JR・名鉄・近鉄・名古屋営地下鉄)から  
ホテルまで地下街まで直結していますので  
天候の悪い時でも安心してご利用いただけます。

**名鉄グランドホテル**

名鉄名古屋駅 正面改札南(右)120m  
名古屋市中村区名駅1丁目2-4  
tel.052-582-2211(代)  
http://www.meitetsu-gh.co.jp

**名鉄ニューグランドホテル**

JR名古屋駅、新幹線口正面  
名古屋市中村区椿町6-9  
tel.052-452-5511(代)  
http://www.meitetsu-ngh.jp



ほ **あったか** Fair

飲み放題 プラン

+  
¥1,800

アサヒ瓶ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク、  
赤・白ワイン(アイリス&TAIKOUのみ)、  
紹興酒(瀬梅筋のみ)、スペシャルドリンク2種

Special Drink

\*梅酒 グレフル割り\*

{梅酒・グレープフルーツジュース}  
酸味と甘味の効いた果汁感たっぷりの  
梅酒カクテルです。グラスの縁を塩で  
お洒落にスノースタイル!



\*梅酒 オレンジ割り\*

{梅酒・オレンジジュース}  
酸味が効いた甘味とこくのある味わい  
梅酒をオレンジジュースで割った  
フルーティーな味わい



とろりとした深い甘みが味わえる、  
まろやかでスイートな梅酒

※料金は税込みです。※写真はイメージです。

その他にもほっとする暖かいドリンクをご用意しました  
**あったか&お洒落なホットドリンク**

各¥800

※ TAIKOU は除きます



\*ホットワイン&カシス\*

{赤ワイン・ボルスカシス}  
ホットワイン  
「ヴァン・ショー」の  
アレンジカクテルをホットで



\*ホットオレンジ梅酒\*

{梅酒・ボルストリプルセック}  
様々な酸味が複雑でありながら  
心地良い味わいのカクテル。  
「サイドカー」のブランデーを梅酒  
に代えたアレンジカクテルです

協賛 **Asahi** アサヒビール株式会社