



名鉄ホテルホールディングス
統括総料理長 早坂敏夫

アミューズコレクション
西瓜のロースト / 鰻のロースト / 豚足とレンズ豆のパネ

名鉄トヨタホテル
総料理長 林 宏考

愛知県産穴子と夏野菜の煮凝り 落花生クリーム



名鉄グランドホテル
総料理長 服部 信二

鱧の彩り割鮮 ～涼風蓮の葉敷き～
鱧湯洗い / 一枚落とし鱧の鱧皮胡瓜 / 鱧湯引き

岐阜グランドホテル
総料理長 森 義雄

焼八寸 ～ぎふ清流の恵み～
長良鮎塩焼き / 鮎熱れ鰯
/ 郡上吉田川幻のカジカ香草バター 他



名鉄小牧ホテル
総料理長 千田 孝

出汁を効かせたトマトごま豆腐の揚げ出し
松茸を添えて



ホテルインディゴ犬山有楽苑
総料理長 永宮 裕之

キングサーモンと万願寺とうがらしの焼きびたし仕立て
ビネガーバターソース



ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋
総料理長 山口 信彦

鹿児島県産中村牛フィレ肉の岩塩包み焼き



名鉄グランドホテル
製菓料理長 荒木 貴之

～真夏の果実～



Piano
杉浦 哲郎



Saxophone
三輪 一登

※写真はイメージです

名鉄ホテルグループ企画

美食の融合

第7回目となる名鉄ホテルグループ企画「美食の融合」。
今回は来年3月にグランドフィナーレを迎える名鉄グランドホテルに
グループホテルの総料理長7人が結集。
伝統の技を奏でる饗宴をお楽しみください。

2025. 8/30 (土)

受付 17:30～ 開宴 18:00～

場所 名鉄グランドホテル 11階 柏の間

料金 1名様 ¥25,000 (税金・サービス料含む)
〈ディナーコース / フリードリンク〉

ご予約・お問合せ

お電話 または オンライン予約

- ・名鉄グランドホテル 予約センター (10:00～18:00)
TEL: (052) 582-2227
- ・ホテル公式オンラインショップ
(<https://www.meitetsu-gh.co.jp>)



お支払い方法 (事前支払い)

ご来館 または 銀行振込

三菱UFJ銀行	口座番号	0910000
笹島支店(普通)	口座名	株式会社 名鉄グランドホテル

【ご入金期限】お申し込みから14日以内

※お電話にてお申し込みの後、ご入金ください
※ご入金後のキャンセルについては払い戻しできません