



中国認定の特級料理人たちが
手掛ける医食同源の
伝統料理をお楽しみください

18F 北京宮廷料理 涵梅舫

TEL.052-582-2235 定休日:第1・第3・第5月曜



夏コース ランチ ディナー 1名様 ¥12,000 (※2名様から承ります)

- ・宮廷風フカヒレの姿煮込み
- ・海老とサヤエンドウ、百合根の薄塩旨味炒め
- ・牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・北京ダック
- ・小籠包 など計12品

ランチ/(平日)¥3,500〜 (土・日・祝)¥4,500〜 ディナーコース/¥7,000〜

個室のご案内 個室3室

※他にもコース料理、各種一品料理を多数ご用意しております。
詳細はホームページをご覧ください。

DINNER SHOW & TALK SHOW

お問合せ 予約センター TEL.052-582-2227



日時/2024.8/4(日)
食事 12:00〜 ショー 13:15〜
食事 17:00〜 ショー 18:15〜
場所/名鉄グランドホテル 11階 柏の間
料金/¥19,000
※コース料理・フリードリンク・ショーチャージ含む
詳細・ご予約はこちら▶



日時/2024.8/10(土)
食事 18:00〜 ショー 18:15〜
講演 18:45〜
場所/名鉄グランドホテル 11階 柏の間
料金/¥10,000 ※お食事・お飲物・講演料含む
詳細・ご予約はこちら▶



日時/2024.8/18(日)
第1部 食事 12:00〜 ショー 13:15〜
第2部 食事 17:00〜 ショー 18:15〜
場所/名鉄グランドホテル 11階 柏の間
料金/¥16,000 ※コース料理・フリードリンク・ショーチャージ含む
詳細・ご予約はこちら▶



AIR DO × CENTRAIR HOTEL

北海道・函館 グルメフェア

コラボ企画
第3弾

中部国際空港 セントレアホテル

3F コスモス

TEL.0569-38-1114



LUNCH BUFFET

土日祝限定

期間/7/6(土)〜9/1(日)

11:00〜14:30/90分制 ※最終入場13:00
※お料理提供は14:00まで
大人(中学生以上) ¥4,300 小学生 ¥2,700
シニア(65歳以上) ¥4,000 幼児(4歳以上) ¥1,500
年齢確認できる物をご持参ください

料理内容(一例) ※メニュー内容は変更になる場合がございます

- ・いか飯 ・海鮮丼 ・函館名物 焼き鳥弁当(豚肉使用)
- ・鮭ちゃんちゃん焼き ・ひこま豚の梅肉白和え
- ・ザンギ ・じゃがぶたのスーパカレー風味
- ・北見風塩焼きそば ・焼きとうもろこし など

LIVE コーナー

・牛肉の和風ステーキ ・函館塩ラーメン

協力:株式会社 AIRDO

※掲載している写真は全てイメージです ※表示料金は税金・サービス料が含まれています

イベント、メニュー内容、営業時間を予告なく変更させていただく場合がございます。詳しくはホテルホームページをご確認ください。

名鉄グランドホテル

「名鉄名古屋駅」中央改札口から徒歩2分
名古屋市中村区名駅1丁目2-4 TEL.052-582-2211(代)



Instagram



LINE

中部国際空港 セントレアホテル

中部国際空港直結 空港チェックインカウンターまで約130m
愛知県常滑市セントレア1-1 TEL.0569-38-1111(代)



Instagram

Meigram

～レストラン&ホテルインフォメーション～

2024 Vol.16

7/1日～8/31日



名鉄ホテルグループ合同企画

協力:函館市

Information

一夜限りの特別イベント!
夏の美食会 開催

要予約

北海道の日本酒
「上川大雪酒造」との
マリアージュ



期間 2024.7/14(日) 18:00
酒大上 造雪川
Kamikawa Taisho Sake Brewery

料金 お1人様 ¥15,000
(料理+日本酒ペアリング)

12F 日本料理 四季



※日本料理 四季「北海グルメ会席」のイメージ写真です

北海道 函館 GOURMET FAIR グルメフェア

7/1月～8/31土

北海道の大地と海の恵みを味わう、
贅沢なひととき

函館市長からのメッセージ



函館市長の大泉です。食の都・函館は、近海の新鮮な海産物はもちろん、農作物や乳製品、スイーツなど食の宝庫です。当フェアでは函館をはじめ道南の自慢の逸品を数多くご用意しております。是非この機会にご賞味ください。

函館市長 大泉 潤

北のテロワール、余市・仁木が織りなす
芳醇なワインをお届けします



Domaine Takahiko

・ドメヌ・タカヒコ RED WINE
(余市・赤ワイン)

Nana-Tsu-Mori Pinot Noir
(ナナツモリ ピノ・ノワール)
Bottle ¥24,000

Yoichi-Nobori Passetoutgrain
(ヨイチ・ノボリ・パストゥグラン)
Bottle ¥20,000

NIKI Hills Winery

・ニキヒルズ
WHITE WINE
(仁木・白ワイン)

HATSUYUKI
Bottle ¥13,500

Orange
Bottle ¥12,000



協力：函館市 ANA ANAあきんど



※写真はイメージです

GIFT of HOKKAIDO ランチ 1名様 ¥8,000

- ・松前サーモンの柑橘マリネと函館汐花塩昆布
- ・北海道産ホワイトコーンの冷製 コンソメジュレ
- ・北海道産帆立貝とベーコンのソテー グリーンアスパラソース
- ・北海道産牛肉の和風ステーキ インカのめざめのビュレ添え
- ・デザートbuffet
- ・ホテルメイドパン、コーヒー

ランチ／(平日)¥2,900～ (土・日・祝)¥4,500～

個室のご案内 個室2室

※他にもコースをご用意しております。詳細はホームページをご覧ください。

18F Casual Dining his
TEL.052-582-2232 定休日:月曜日



北海道の海の幸、山の幸を楽しむ

身が引き締まって肉厚な帆立や、
甘いホワイトコーンなど、
雄大な自然が育んだ食材を
一品品に取り入れた、
シェフこだわりの創作フレンチコースです。

北海道の大地と海の恵み
とろみの強い希少ながめ昆布や、
上品な脂の松前サーモンなど、
北海の幸の繊細で彩り鮮やかな
会席料理をご堪能ください。

上川大雪酒造

広大な北海道の空気と水の違いを
感じる地酒「上川大雪酒造」の
日本酒を是非お試しください。

- ◆五稜乃蔵「純米大吟醸」
- ◆五稜乃蔵「純米吟醸」
- ◆上川大雪「純米吟醸」



※写真はイメージです

北海グルメ会席 ランチ ディナー 1名様 ¥12,000

- ・翡翠茄子浸し
- ・北海の幸のお造り
- ・北海道産玉葱の蒸し煮
- ・北海道水蛭の蛇腹煮
- ・北海道産蟹ほぐし身
- ・北海道産牛肉甘味噌漬
- ・北海道握り寿司 など計7品
- ・がめ昆布とろろ掛け

ランチ／(平日)¥3,500～ (土・日・祝)¥4,500～ ディナー／¥3,500～

個室のご案内 個室2室／半個室2室

※他にもコースをご用意しております。
詳細はホームページをご覧ください。



チーズケーキと ハスカップのゼリー

セット ¥2,300 (コーヒー、紅茶のいずれか付)
北海道産マスカルポーネを使用したチー
ズケーキにチーズクリームをかけました。
さっぱりとしたハスカップのゼリーと
ともにお楽しみください。

バターサンドと かぼちゃのカタラーナ

セット ¥2,300
(コーヒー、紅茶のいずれか付)

発酵バターを使ったバターサンド
に北海道産小豆をトッピング。
北海道産かぼちゃのカタラーナを
添えました。



いちじくとレーズンの全粒粉食パン (北海道産全粒粉使用) ¥700

18F SKY LOUNGE 203
TEL.052-582-2237



- 1 ハムと北海道コーンのパン ¥400
- 2 北海道じゃがめんたい ¥350
- 3 北海道クリームチーズデニッシュ ¥400
- 4 北海道メロンジャムのメロンパン ¥400



※他にもデザート、軽食等をご用意しております。詳細はホームページをご覧ください。 ※仕入れ状況により、予告なく内容変更となる場合がございます。