

2020年9月4日

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

Go To
トラベル
対象!

ザ ロイヤルパーク キャンバス 名古屋
地元的美食処で夕食をお楽しみいただく宿泊プラン第3弾
“ぱりっと、ふわとろ”な「ひつまぶし」で名古屋通に!

ザ ロイヤルパーク キャンバス 名古屋(所在地:名古屋市中村区名駅3-23-13 総支配人:竹中 征仁)は、2020年9月4日(金)より、『ひつまぶし 名古屋 備長』で本格ひつまぶしの会席料理をご堪能いただけるプランを販売いたします。

地元的美食処でご夕食をお楽しみいただく宿泊プランは、ロイヤルパークホテルズ「THEシリーズ」のコンセプト「街と、もてなす。」をキーワードにホテルスタッフが生み出しました。本シリーズの第3弾には、満を持して名古屋名物「ひつまぶし」が登場します。

蒸しの工程はなく、強火の遠火で焼き上げる「びんちょうひつまぶし」。愛知県の「たまり醤油」と「みりん」が、他にはない香ばしさと輝きを放ちます。皮はぱりっと、身はしっとり旨みを抱えながらほどけていく…。そのまま食すのももちろん美味ですが、ぜひ、ホテルスタッフお勧めのアレンジやお酒を聞いてから夕食へお出掛けください。地元的美食処で、地元民のお勧めを試せば、あなたもこの街・名古屋の通になるはずです。



『ひつまぶし 名古屋 備長』の「会席料理 華」(イメージ)



嬉しいワンドリンクサービス付(イメージ)



落ち着いた雰囲気店内



皮はぱりっと、身はしっとり旨みを抱えながらほどけていく鰻(イメージ)



THE ROYAL PARK
CANVAS
NAGOYA

「街と、もてなす。」ひつまぶし名古屋備長編(夕食+室料)

プラン内容:名古屋の名店『ひつまぶし 名古屋 備長 大名古屋ビルヂング店』で、本格ひつまぶしの会席料理のご夕食をご堪能いただけるプランです。名古屋独特のたまり醤油を使ったタレで仕上げた鰻は、表面がサクッと皮はぱりっと、身はふっくら香ばしく、ネギやワサビなど薬味との相性も抜群です。素材と職人の技が生み出す味をお楽しみください。

宿泊期間 :2020年9月4日(金)～

料 金 :(1名様料金・消費税・サービス料込)

シングル(1名利用)	¥11,000～
スタンダードツイン(2名利用)	¥10,100～
デラックスツイン(2名利用)	¥11,950～
デラックスツイン(3名利用)	¥10,900～



ゆったりとお寛ぎいただける、28.3㎡のデラックスツイン

プラン料金に含まれるもの:

- ・『ひつまぶし 名古屋 備長 大名古屋ビルヂング店』(ホテルより徒歩約5分)でのご夕食
会席料理 華メニュー
骨せんべい、肝焼きまたは肝わさ、うざく、ひつまぶし、吸物、香の物、デザート
- ・ご夕食時、ワンドリンクサービス(エビス生グラスビール、日本酒、焼酎、グラスワイン、ソフトドリンク他)
「ザ ロイヤルパーク キャンバス 名古屋」にご宿泊のお客様だけの特典です！

※本プランは、Go To トラベルキャンペーン割引対象です。(～2021年1月31日(日))

Go To トラベルキャンペーン割引等のご利用には、ホテル公式WEBサイトにてご予約後、割引クーポン発行サイト「STAYNAVI」にてクーポン発行が必要となります。また、ホテルご来館の際には割引クーポン番号をフロントにて必ずご提示ください。詳細は、ロイヤルパークホテルズWEBサイトをご覧ください。

<https://www.royalparkhotels.co.jp/news/gototravel.html>

<ご予約・お問合せ>

ご予約は WEB サイトより承ります。

https://advance.reservation.jp/rphs/stay_pc/rsv/err_index.aspx?errcode=201

お問合せ先:052-300-1111(代表)

ロイヤルパークホテルズでは、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)への対策として、お客様・従業員の安全・安心な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。詳細は、ロイヤルパークホテルズWEBサイトをご覧ください。

<https://www.royalparkhotels.co.jp/news/m30a06000000mygi.html>

本件に関するお問合せ先
株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ
ザ ロイヤルパーク キャンバス 名古屋 担当:高橋
TEL:052-300-1111(代表) FAX:052-581-9900 E-mail:admin-nagoya@rphs.jp
URL: www.the-royalpark.jp/canvas/nagoya/