



報道関係各位

2017年4月13日

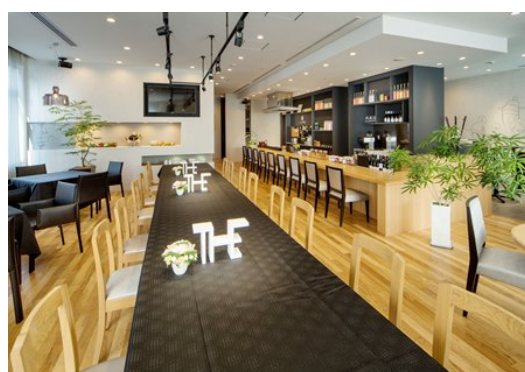
ロイヤルパークホテル ザ 名古屋

(株)円居総料理長 伊藤道彰 平成28年『京都府の現代の名工』受賞記念
ゴールドデンウィーク限定ディナーbuffet開催

ロイヤルパークホテル ザ 名古屋(所在地: 名古屋市中村区名駅 3-23-13 総支配人 柴崎 和宏)は、カジュアルレストラン「ムッシュいとう」にて、平成28年度『京都府の現代の名工』を受賞した伊藤道彰監修による「ゴールドデンウィーク限定ディナーbuffet」をご用意いたします。

『京都府の現代の名工』は、京都府において最高の技能を發揮して産業発展に貢献している方を表彰する制度で、カジュアルレストラン「ムッシュいとう」を運営する株式会社円居の総料理長、伊藤道彰が平成28年度の受賞者として選出されました。

この受賞を記念し、伊藤道彰が監修したメニューをお楽しみいただけるディナーbuffetを、ゴールドデンウィークの期間限定で提供いたします。ぜひこの機会に、名工が生み出すお料理の数々を、ご家族やご友人の方々とご堪能ください。



ホテル2階にあるオープンキッチンのダイニングで、フレンチベースの様々なお料理をご用意しています。

ゴールドデンウィーク限定ディナーbuffet

- ◆期間 2017年5月3日(水)～5月6日(土)
- ◆場所 2階 カジュアルレストラン「ムッシュいとう」
- ◆時間 17:30～23:00 (最終入店 21:00)

Menu

- 野菜の入った帆立貝柱のムースリヌ ●サーモンの燻製
- 豚ひき肉とフォアグラのパテ ●ホウレン草とベーコンのタルト
- 魚のポワレ カレー風味のヴィネグレットソース ●エビフライ
- 蟹クリームコロッケ ●鶏もも肉の白ワイン煮込み カルダモン風味
- 牛ランプ肉のロティ 赤ワインソース ●パスタ ●ピラフ
- サンドウィッチ ● フルーツ ● デザート

※食材の都合上、メニューの内容を変更する場合がございますので予め承ってください。



- ◆料金 大人 お一人様 ¥3,500 小学生 お一人様 ¥1,750 (消費税込) ※未就学児は無料

ご予約・お問合せ カジュアルダイニング「ムッシュいとう」 052-300-1117

※画像は全てイメージです。

本件に関するお問合せ先
 ロイヤルパークホテル ザ 名古屋 マーケティング課 今井・高橋
 TEL:052-300-1111(代表) FAX:052-581-9900 [E-mail:admin-nagoya@rph-the.co.jp](mailto:admin-nagoya@rph-the.co.jp)
 URL: www.rph-the.co.jp/nagoya/
 業務統括部 営業推進課 広報担当 木村・高木・瀬川
 TEL:03-5224-6200(代表) FAX:03-5223-8671 [E-mail:m-takagi@rph-the.co.jp](mailto:m-takagi@rph-the.co.jp)