

3rd ANNIVERSARY NIGHT

美食の融合



開業3周年を祝すコラボレーションイベント

名鉄ホテルグループの総料理長7名が「ホテルインディゴ」のコンセプトである“ネイバーフッド”をテーマに、犬山・愛知の食材を用いて、和洋それぞれのオリジナリティ溢れるメニューでおもてなし。料理のイノベーションと伝統が融合した新しい味覚の探求をお楽しみいただけるのはこの日限りです。さらに、ラッキードローやライブパフォーマンスもご用意。五感で楽しむ贅沢なひとときをお過ごしください。

- ・先付：名鉄グランドホテル
- ・煮物椀：岐阜グランドホテル
- ・向附：名鉄小牧ホテル
- ・蒸し物：名鉄トヨタホテル
- ・魚料理：ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋
- ・肉料理：ホテルインディゴ犬山有楽苑
- ・アヴァンデセール：名鉄ホテルグループ統括総料理長
- ・グランデセール：ホテルインディゴ犬山有楽苑

- 2025年3月7日（金）
- 18:00～（受付：17:30）
- 1名様 30,000円
- ボールルーム「響」

■ 内容：

- ・アニバーサリーナイトディナーコース
ベアリングドリンク付き
- ・ラッキードロー
- ・ライブパフォーマンス

詳細・ご予約はこちら

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。
※写真はイメージです。
※内容は仕入れ状況により変更になることがあります。
※アレルギーをお持ちのお客様は事前にお知らせください。
※お申込みはご利用日の5日前までにお願いいたします。
(キャンセル料：5日前以降 100%)



HOTEL
INDIGO®

INUYAMA
URAKUEN GARDEN

ホテルインディゴ犬山有楽苑
0568 61 2211



名鉄グランドホテル

総料理長 服部 信二



岐阜グランドホテル

総料理長 森 義雄



名鉄小牧ホテル

総料理長 千田 孝



名鉄トヨタホテル

総料理長 林 宏考



ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
HOTEL GRAND COURT NAGOYA

総料理長 山口 信彦



HOTEL
INDIGO

INUYAMA
URAKUEN GARDEN

インディゴホームキッチン車山照料理長 永宮 裕之



M H H D
MEITETSU HOTEL HOLDINGS

いつも 燦めき 温もり 安らぎを

統括総料理長 早坂 敏夫

