



後援：福井県

冬の味覚の王様

「越前がに」フェア

vol.3



福井県の冬の味覚の王様「越前がに」の贅沢なコース。
本場の味わいをそのままに、新鮮で特別な味覚をお楽しみいただけます。

予約制

数量限定につき、
お早めに
ご予約ください。

開催日 2022年11月
11日(金)、12日(土)、13日(日)
18日(金)、19日(土)、20日(日)

開催時間 17:00～20:00(最終入場19:00)

会場 宴会場

〈要予約〉WEB:5日前迄 / お電話:3日前迄

1名様 ¥32,000 (コース料理)

コース内容:

越前がに1杯、越前がにと大揚げの籠蒸し、越前がにのクロケット、
越前がに御飯 など全6品

越前がにはお1人様に1杯(約700g)をご用意いたします。

オプション:せいこがに 1杯(約300g) ¥3,000【数量限定】

お米は“コシヒカリ”を生んだ福井県渾身の**新ブランド米**
“いちほまれ”を使用しております。

※上記価格には税金・サービス料が含まれております

ドリンク(別途料金)

〈ソムリエ石田博 厳選〉

福井県の地酒

シャンパン・ワイン(白・赤)

その他、ビール・ソフトドリンク等もご用意しております。



ソムリエ 石田博

数々の国内ソムリエコンクールに優勝。2000年、第10回世界最優秀ソムリエ
コンクール第3位。2011年厚生労働省現在の名工、2014年11月内閣府 黄綬
褒章受章。第7回全日本最優秀ソムリエコンクール、翌年のアジア・オセアニア
最優秀ソムリエコンクールで優勝。2022年7月エスパシオエンタープライズ
株式会社の飲料アドバイザーに就任。

特典 12月21日(水)までに、「おせち〈極〉和洋二段重 100,000円」を同時にお申込み
いただいた方は、「越前がに」フェアを10%割引いたします。※お電話でのお申込みに限ります。



※上記内容は予告なく変更になる場合がございます ※写真はイメージです

〈ご予約・お問合せ〉イベント係(宴会部) 直通 **052-231-7786**(受付時間 10:00～17:00)

エスパシオエンタープライズ株式会社

名古屋観光ホテル

〒460-8608名古屋市中区錦一丁目19-30

www.nagoyakankohotel.co.jp TEL. 052-231-7711(代表)



WEB 予約はこちらから

お客様に安心してお過ごしいただけるよう、換気・消毒・衛生管理などの取り組みを行っております。