

2026年4月

夏を盛り上げる南国の味覚を名古屋の絶景とともに堪能

名古屋プリンスホテル スカイトワー

地上140mの絶景とともに楽しむハワイアンフェア

「～Taste of Hawaii～」ランチ&ディナーbuffetを開催

期間:2026年6月5日(金)～9月8日(火)

名古屋プリンスホテル スカイトワー(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町 4-60-12、総支配人:山村 登志久)は、31階「Sky Dining 天空」にて、2026年6月5日(金)から9月8日(火)までの期間、「～Taste of Hawaii～」をテーマにしたランチ&ディナーbuffetを開催いたします。

近年、円安や物価上昇の影響により海外旅行のハードルが高まる中、国内にいながらリゾート気分を気軽に楽しみたいというニーズが高まっています。本フェアでは、そうしたニーズに応え、ハワイの人気メニューを一堂に集め、リゾート気分を気軽に味わえる機会を創出いたします。ライブキッチンで提供する、出来立ての料理をお楽しみいただけるほか、料理長こだわりの温卵とお好みの具材で作るアレンジロコモコなど多彩なハワイアンメニューをご用意しております。ランチタイムにはパンケーキやトロピカルスイーツを中心に、ディナータイムにはステーキやガーリックシュリンプ、フリフリチキンなど食べ応えのあるメニューを取りそろえ、時間帯ごとに異なる魅力をお楽しみいただけます。ハワイで大切にされている“OHANA(家族や大切な人)”と過ごす温かな時間を、地上140mから望む名古屋の景色とともにお届けいたします。



トロピカルスイーツ&ランチbuffet



ハワイアンディナーbuffet

「～Taste of Hawaii～」ランチ&ディナーbuffetのポイント🍷

- シェフが目の前で調理するパフォーマンスコーナーでは、「4種の選べるパンケーキ(マンゴー・いちご・白桃・チョコナッツ)」「(ランチ)」、「国産牛のハワイアンステーキ」(ディナー)をご用意。
- 毎週水曜日限定のイベントを開催！
ランチは「ガーリックシュリンプバーガー」、ディナーは「アワビのガーリックバター焼き」をお好きなだけ。
- デザートには、アサイーベリーのジェラートにバナナクリームを絞り、グラノーラとブルーベリーの甘酸っぱいソースを添えた「アサイーボウル風ナゴプリ・モンブラン」など、南国を感じるスイーツをご用意。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
名古屋プリンスホテル スカイトワー 広報担当
TEL:052-756-3103 FAX:052-565-6111
<https://www.princehotels.co.jp/nagoya/>

トロピカルスイーツ&ランチbuffet

シェフが目の前で仕上げるパンケーキ、アサイーボール風モンブランにトロピカルフルーツを主役にしたスイーツの数々をご用意。お好みの具材をトッピングして作るアレンジロコモコやボークスペアリーブなどハワイアンフードも盛りだくさん。

【時間】 11:30A.M.~1:00P.M. / 1:30P.M.~3:00P.M.(90分制)

【料金】 おとな:平日¥5,200 土休日¥6,000 小学生:平日¥2,600 土休日:¥3,000

幼児(4才~未就学児):平日¥1,500 土休日¥1,900



4種から選べるパンケーキ



アサイーボール風ナゴプリ・モンブラン



ガーリックシュリンプバーガー(水曜日限定)

ハワイアンディナーbuffet

シェフが目の前で焼きあげ、食欲が減退しがちな季節に香りで食欲をそそる「国産牛のハワイアンステーキ」のほか、高タンパクで低脂肪のため夏バテ予防が期待できる「マグロとアボカドのポキ」や「コナッツチキンカレー」など暑い夏に食べたくなるメニューをご用意いたします。

【時間】 5:30P.M.~9:30P.M.(90分制)

【料金】 おとな:平日¥6,500 土休日¥7,000 小学生:平日¥3,200 土休日¥3,500

幼児(4才~未就学児):平日¥2,200 土休日¥2,500



国産牛のハワイアンステーキ



こだわり温玉で作るアレンジロコモコ



アワビのガーリックバター焼き(水曜日限定)

トロピカルスイーツアフタヌーンティーも開催

午後の日差しが差し込む開放的な空間で、マンゴーパフェやパイナップルのタルトケーキ、コナッツ風味のバニラマカロンなどトロピカルスイーツを心ゆくまでお楽しみいただけます。

【期間】 2026年7月10日(金)~9月8日(火)

【時間】 3:30P.M.~5:00P.M.

【料金】 1名さま ¥4,700



※buffet・アフタヌーンティーの料金には消費税が含まれております。

※8月8日(土)~8月16日(日)の期間は全日休日料金とさせていただきます。

※アフタヌーンティーの料金には別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

※写真はイメージです。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

◆お客さまからのお問合せ・ご予約 TEL:052-756-3102(受付時間9:00A.M.~6:00P.M.)