

写真：永谷正樹



やさしい味付けから伝わってくる、おもてなしの心

◎「蟹buffe」

ランチは大人平日3,900円土日祝4,200円、ディナーは大人平日5,300円土日祝5,500円。

11月末までは目の前で豪快に焼き上げる「ステーキbuffe」を開催中。ランチは大人平日3,000円土日祝3,200円、ディナーは大人平日4,000円土日祝4,500円。

名古屋観光ホテル  
buffe&ラウンジ ジャルダン

**住 所** 中区錦 1-19-30  
**T E L** 052-231-8162 (ジャルダン直通)  
**営業時間** ランチbuffe 11:00 ~ 14:30 (利用時間90分)  
ディナーbuffe 17:00 ~ 21:00 (利用時間110分)  
※ランチ、ディナーともに土日祝は2部制



今年7月、ある雑誌の仕事で名古屋市内のホテルのbuffeを食べ歩きました。そのなかでとても好感を持ったのが、今回紹介する名古屋観光ホテルの『buffe&ラウンジ ジャルダン』です。どの料理も食材の旨みを生かしたやさしい味付けに仕上げられているので、飽きることなく

**好** きなもの好きなだけ食べられるbuffe。私の小学生の頃、よく家族で利用していました。テレビや雑誌で見た店に行くことが多かったのですが、いつもガツカリして帰っていました。味付けがやたらと濃かったです。揚げ物が多かったりして自分が思っていたほど食べられないのです。だんだんとbuffeから足が遠のいてしまいました。

筆者Profile



フリーライター&  
カメラマン  
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』（講談社）や『STORY』（光文社）などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

目一杯楽しむことができました。buffeのメニューは定期的に替わりますが、毎回ちらし寿司や蕎麦などホッとするメニューを用意しているのも、「家族揃ってbuffeを楽しんでいたきたい」という気持ちが伝わってきました。

このbuffeの目玉企画は何と、いつても年に数ヶ月間開催される「蟹buffe」。シェフが目の前でサーブしてくれる「ポイルズワイ蟹」、「蒸しズワイ蟹」など蟹を使ったメニューのほか、ディナーでは伝統の逸品「ローストビーフ」、「牛肉の厚切りステーキ」や「フォワグラのステーキ丼」も楽しめます。次回は12月1日〜来年3月末までの予定でロングラン開催するそうです。これはもう行くしかありません！