



— CUISINE お料理

職人の技と厳選素材が織りなす、 極上の「国産うなぎ」。

当店が自信を持ってお届けするのは、厳選された素材と確かな伝統の技が息づく、極上のうなぎ料理です。
使用するのは、豊かな風土が育んだ愛知県産の国産うなぎ。
店内で一尾ずつ丁寧に捌き、最高の状態でお客様へご提供いたします。



— 外はカラリ、中はふっくら。職人が挑む炭火焼き

炭火を使い、じっくりと焼き上げます。

余分な煙や雑味を付けず、外はカラリと香ばしく、中はふっくらとした理想の食感に仕上げています。

— こだわりを尽くした秘伝のタレ

天然醸造で名高い千葉の「下総醤油」と、伝統ある甘強酒造の「本みりん」を使用。コク深くまろやかな味わいが旨味を引き立てます。



— DRINKS お酒

料理に寄り添う日本の美酒。 シーンを彩る厳選のペアリング。

お料理をさらに深く味わっていただくために、お飲み物にも特別なこだわりを注いでいます。

日本酒は、全国各地から選び抜いた10種類をラインアップ。
ゆったりとしたディナー、ビジネスの大切な接待やお祝い、
そして海外からのお客様へのおもてなしに。美酒と料理が織りなす至福のひとときをお過ごしください。

— 全国の銘酒10選

希少な地酒、華やかな大吟醸、乾杯を彩る発泡清酒まで、お食事やシーンに合わせた一杯を。

— 厳選ワイン

国内でも取り扱いの珍しい「国産ワイン（10種）」を豊富に取り揃え、さらに世界から厳選したワイン（5種）もご用意。



— ATMOSPHERE 空間

滑走路の煌めきを望む特等席。 風情あふれる和モダンの洗練空間。

ホテルの最上階に位置しながら、一步足を踏み入れれば、
日常の喧騒を忘れさせる本格的な和の空間が広がります。
伝統的な和の趣を残しながらも、お席はゆったりと寛げる
テーブル席をご用意。昼はどこまでも広がる青空と豊かな緑
のパノラマ、夜にはドラマチックに離発着する飛行機と美しく輝く滑走路の夜景が一面に広がり、非日常のひとときを演出します。



— 風情あふれる和モダンの店内

木の温もりと柔らかな光が調和した、ホテル内とは思えないほど落ち着いた静謐な空間。
プライベートな時間をゆったりとお過ごしいただけます。

— 特別なシーンのための個室も完備

上質な和の個室は、記念日やお祝いの席、大切なご接待にも最適です。
最上階からのダイナミックな景色とともに心安らぐ時間をお過ごしください。

