



MARRIOTT  
NAGOYA ASSOCIA



トルコ共和国駐日大使夫妻とともに



世界三大料理

# トルコ料理を 楽しむ タベ

2020 12/16 水 18:00~20:30  
16階宴会場

お一人様 ¥25,000 《料理・飲物・サービス料・税金込み》

世界三大料理として知られるトルコ料理。  
世界の賓客をもてなすマリOTTでトルコ共和国駐日大使夫妻を囲む  
思い出深い特別な一夜をどうぞお楽しみください。



Menu

Başlangıç

私どものホテルからご挨拶  
北海道産帆立貝と雲丹 ハーブの香りするソース キャビアを添えて

Ezogelin Çorbasi  
花嫁のスープ

Yoğurtlu Ispanak, Beyaz Peynir, Karniyarik  
ヨーグルトウル ウスパナク(ほうれん草のタラマ) 白チーズ カルヌヤルック(茄子の肉詰め)

Mıdye Dolması, Karides Sote, Topik  
ミディエドルマス(ムール貝の詰め物) カリデス・ソテ(小エビとトマトのソテー)  
トピッキ(キャラメリゼした玉葱のフムス包み)

Çoban Salatası  
チョバンサラダ

Ekmek Çeşitleri (Zeytinli Poğaç, Simit)  
自家製パン

ゼイティンリ・ポアチャ(黒オリーブ入りのペストリー) シュミット(胡麻付きリングパン)

Mercan Balığı Izgara  
愛知県産真鯛と車海老 ハーブでマリネ サフラン香るクリームソース  
Sherbet

シェルベット(シャーベットの原型)

Izgara Hida Et Hünkâr Beğendi ve Yoğurtlu Sos İle  
飛騨牛フィレ肉のグリル 茄子のピュレ添え ハーブとガーリックのヨーグルトソース

Sütlac, Baklava, Dondurma  
シュトゥラチ(ライス・プディング) バクラヴァ(パート・フィロのミルフィーユ) トルコアイス

Geleneksel Türk Tatlıları  
ミニャルデーズ

小菓子(ロクム) 干しイチジクのトルコのクリームサンド)

Çay veya Türk Kahvesi  
チャイ又はトルココーヒー

お問い合わせ・ご予約

名古屋マリOTTアソシアホテル  
宴会営業課

Tel. 052-584-1121

平日 10:00 ~ 18:00 (土・日曜・祝日お休み)

安心

安全

ゆとりの空間

名古屋市中村区名駅 1-1-4

<https://www.associa.com/nma/>

当日は会場入口にて検温を実施させていただきます。発熱のあるお客様は入場をご遠慮いただきますので何卒ご容赦ください。