USDA Foreign Agricultural Service
GAIN Report
Global Agricultural Information Network

THIS REPORT CONTAINS ASSESSMENTS OF COMMODITY AND TRADE ISSUES MADE BY USDA STAFF AND NOT NECESSARILY STATEMENTS OF OFFICIAL U.S. GOVERNMENT POLICY

Voluntary _ Public

Date: 9/25/2012
GAIN Report Number: JA2526

Japan

Post: Tokyo ATO

American Cuisine Fair at Nagoya Marriott Associa Hotel

Report Categories:
CSSF Activity Report
Agricultural Trade Office Activities
Vegetables
Citrus
Dairy and Products
Fishery Products
Grain and Feed
Livestock and Products
Potatoes and Potato Products
Food Service - Hotel Restaurant Institutional
Wine

Approved By:

Prepared By:
Sumio Thomas Aoki, Senior Marketing Specialist, Svetlana Sumina, Intern, Rie Nashimoto, Intern

Report Highlights:
The Agricultural Trade Office (ATO) works to provide U.S. businesses the opportunity to enter the Japanese food market. The ATO does this by providing U.S. agricultural cooperators and exporters

with research based marketing on Japanese retailer, food services and food processing companies. The ATO sponsors activities such as trade shows, and media relations to help connect U.S. and Japanese agricultural firms.

General Information:

Working with Nagoya Marriott Associa Hotel

While conducting a market survey the ATO had the pleasure of explaining its mission and current work on the "Welcome to American Food & Cuisine" brochure to the vice president of the Nagoya Marriott Associa Hotel. "Welcome to American Food & Cuisine" is part of the V5 campaign developed by ATO Tokyo to help increase awareness and consumption of vegetables in Japan through the promotion of U.S. agricultural products. This campaign attempts to display to Japanese industry and consumers American cuisine and today's emphasis on a healthier lifestyle. As a result of the ATO's description of the "Welcome to American Food & Cuisine" campaign, the Nagoya Marriott Associa Hotel requested the assistance of ATO to provide recipes designed by ATO Chef Ema Koeda and of her participation during a two month long American Cuisine Fair. (Appendix 1)

American Cuisine Fair

The purpose of this American cuisine event was to educate the public about U.S. agricultural ingredients and to display healthy recipes designed by Ema Koeda, current American Embassy ATO Chef. In the "Welcome to American Food & Cuisine" campaign Chef Koeda introduced more than eight recipes including Chicken Noodle Soup, Broccoli Macaroni and Cheese, Corn Bread, Salmon Burgers, Grilled Romaine lettuce with Blue Cheese and Almond, and Gumbo. These were served in the main buffet dining facility called the Pergola. (Appendix 2 & 3) The 'American Fair' was held from April 27, 2012 to June 5, 2012.

Chef Koeda used similar ingredients and themes to create recipes for five restaurants participating in the 'American Fair' at Nagoya Marriott Associa Hotel. The five restaurants were Coffee Shop Pergola, Sky Lounge Zenith, Lobby Lounge Scenery, Teppan-yaki Restaurant Nakotei and Café & Bar Decennale. During the events an 'American Cuisine Fair' logo was printed next to the restaurant menu listed in the hotel's advertisement brochure. (Appendix 4) Coffee Shop Pergola had buffet lunch and dinner. Sky Lounge Zenith's menu featured baked Caesar Salad, Grilled American Lobster, and Atlantic salmon. Teppan-yaki restaurant Nakotei served Caesar Salad Jambalaya, Massachusetts Cape Cod with black pepper, New York Clam Potage, and Texas grass-fed Steak with barbeque sauce and creamy mashed potatoes. At the five mentioned restaurants patrons enjoyed their meals with cocktails or wine originating from the United States.

Results

One of the important aspects of this 'American Cuisine Fair' was to show healthy dishes that represent American cuisine made from U.S. agricultural ingredients such as American Romaine lettuce, broccoli, celery, nuts, dried fruits, meats, fish, wines, etc. In order to effectively achieve this goal, Chef Koeda spent ten days at the Nagoya Marriott Associa Hotel to meet with guests to explain American Cuisine and her recipes. The restaurants were delighted to see patrons who have lunch on business days bring back their families on the weekend to experience 'American Cuisine Fair.' In one instance, a

company executive visited Pergola for a business lunch and then decided to bring his family back for a dinner. Some customers commented that “I didn’t realize how healthy American cuisine could be.” The feedback and comments from customers were positive and helped further the purpose of this event, which is to introduce a healthy version of American cuisine and spread awareness about U.S. agricultural ingredients.

Marriott NAGOYA ASSOCIA

2012年4月11日
名古屋マリオットアソシアホテル

Press Release

報道関係者各位

名古屋マリオットアソシアホテル
～6つのレストランでアメリカにちなんだメニューが味わえる～
レストラン「アメリカフェア」開催のご案内

名古屋マリオットアソシアホテル（総支配人　阿部丈夫）では、館内6つのレストランでアメリカにちなんだ料理が楽しめる「アメリカフェア」を開催いたします。15階コーヒーショップ「パーゴラ」では、アメリカ大使館農産物貿易事務所選任シェフ 小枝絵麻氏のレシピをはじめ、ボリューム満点のメニューが登場します。

後援：米国大使館 農産物貿易事務所

■15階コーヒーショップ　パーゴラ「アメリカブッフェ」

シェフがお客様の目の前で料理を仕上げる大人気の「シェフズコーナー」には、アメリカンビーフのローストビーフ（日～木のディナー限定）やアメリカ大使館農産物貿易事務所選任シェフ 小枝 絵麻氏のレシピである「挽きシーザーサラダ」（ランチ限定）が登場。店内にはボリューム満点の約60種類のメニューがずらりと並びます。ディナータイムは10種類のアメリカワインやビール、カクテル、ソフトドリンクなど約30種類のフリードリンク付きです。

＜第1弾メニュー一例＞
・アメリカンポークリブの和風バーベキューソース
・アメリカンサーモンキッシュ　・アメリカンビーフのパケットサンド

【期間】＜第1弾＞ 4月27日（金）～6月5日（火）
＜第2弾＞ 6月6日（水）～6月30日（土）
【時間】ランチブッフェ　11：30～15：15（14：30最終入場）
ディナーブッフェ　17：30～21：15（20：30最終入場）
【料金】ランチブッフェ　平日 2,500円／土・日・祝 2,800円
ディナーブッフェ　5,500円
※4/27～5/6はランチ3,000円／ディナー6,000円
【ご予約・お問い合わせ】052-584-1101（パーゴラ直通9：00～22：00）

■52階スカイラウンジ　ジーニス
「トワイライトディナ ～アメリカ～」「アメリカンカクテルフェア」

●トワイライトディナー
アメリカ大使館農産物貿易事務所選任シェフ 小枝 絵麻氏のレシピをアレンジしたヘルシーでスタイリッシュなメニューが月替わりで楽しめるカジュアルなディナーコースです。
【期間】5月7日（月）～6月30日（土）　17：30～21：00（最終入場19：30）
【料金】3,900円

●アメリカンカクテルフェア
マンハッタン、オールドファッション、ニューヨークなどアメリカンなカクテルをバリエーション豊かにご用意いたします。
【期間】5月1日（火）～6月30日（土）　17：00～24：00（ラストオーダー23：45）
【料金】1,200円～
【ご予約・お問い合わせ】052-584-1108（ジーニス直通9：00～24：00）

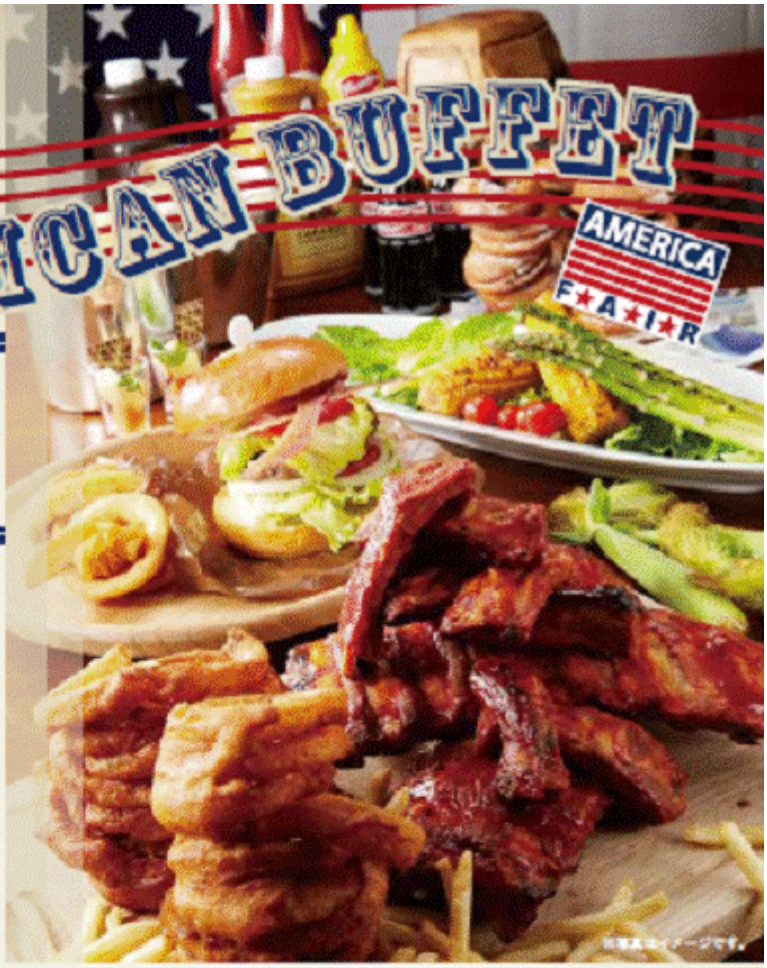
アメリカ大使館農産物貿易事務所選任シェフ　小枝 絵麻（こえだ えま）

イラン テヘラン生まれ。2004年に料理大学CIA GREYSTONEに入学。2005年よりフード&ワインスペシャリストとしてレストランプロデュース、レストラン・カフェ・デリなどのレシピ開発、クッキングスクール講師、国際交流コーディネーションを国内外にて多数手がける。
2007年、アメリカ大使館農産物貿易事務所の選任シェフとして、米国輸入食材と日本の食材を融合したヘルシーレシピを紹介している。

Appendix 1: Press Release (ATO Chef Ema Koeda)

Coffee Shop PERGOLA
コーヒーショップ　パーゴラ

AMERICAN BUFFET



アメリカ ブッフェ

アメリカ大使館農産物資源事務所
専任シェフ小林総務産のレシピをはじめ、
どのメニューもボリューム満点！
家族みんなが笑顔になれる
ブッフェのはじまりです。

第1弾

4/27 Fri
▼
6/5 Tue

後援：米国大使館 農産物資源事務所

Lunch Buffet
ランチブッフェ

11:30am - 3:15pm（最終入場 2:30pm）

メニュー例

◆シェフのカウンターサービス◆
・カリブ風レモンの鶏焼き（月・金）　・牛肉の鉄板焼き（土・日・祝）
・焼いて食べるシーザーサラダ

・アスパラガスとアーモンドのサラダ、レモンチーズ風味　・根菜類と軟白のコールスロー
・ベジタリアン・ライスロールとピーナッツ　・アメリカンビーフパプットサンド
・ワインでボーチしたアラスカ産シーフード、アボガドとセロリ和え
・ブロッコリーとチーズスクリマカロニ　・魚料理　・ピザ　・鶏肉料理
・アスパラガスのグリル アボガドとセロリのソース　・サーモン料理
・ネイティブ・アメリカンのサーモンキッシュ　など全約60種類をご用意

お一人様 Per Person	月～金	¥2,500	土・日・祝	¥2,800
シニア（60才以上） 65 years and over	月～金	¥2,250	土・日・祝	¥2,520
小学生 Children 7-12years of age		¥1,600	幼児（4才・就学前） Children 4-6years of age	¥1,000

Dinner Buffet & Free drink
ディナーブッフェ＆フリードリンク

5:30pm - 9:15pm（最終入場 8:30pm）フリードリンク 10:00pm まで

メニュー例

◆シェフのカウンターサービス◆
・ローストビーフ アメリカンビーフ ナイジャン（日・木）
・牛肉の鉄板焼き（金・土・祝前日）　・パスタ2種のソースで

・蒸し鶏のレモンハーブ和え　・オレンジのオリーブ・ダブナード　・海老のセヴィーチェ
・アスパラガスとアーモンドのサラダ レモンチーズ風味　・リンゴとくるみのサラダ
・ツテーしたソルダムとビターグリーンのサラダ　・根菜類と軟白のコールスロー
・チーズの盛り合わせ　・塩ダラのポテトサラダ アボガドビューレ和え
・ネートローフ　・ピザ　・アスパラガスのグリル アボガドとセロリのソース
・魚料理　・サーモン料理　・フライ類　・ブロッコリーとチーズスクリマカロニ
・アメリカン バーボンハム　・フレッシュコーンブレッドと最終野菜
・鶏肉と鶏のスパイシーガンボ　・ジャンバラヤ　・チキンヌードルスープ
・マンハッタンクラムチャウダー　など全約60種類をご用意

お一人様 Per Person	¥5,500	シニア（60才以上） 65 years and over	¥4,950
小学生 Children 7-12years of age	¥3,000	幼児（4才・就学前） Children 4-6years of age	¥2,000

※ゴールデンウイーク中はランチ、ディナーとも特別料金となります。

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

食材の入荷状況により、メニューを一部変更させていただく場合がございます。
上記の料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。All prices include service charge and consumption tax.

Appendix 2: Flyer #1 for Pergola American Cuisine Fair

15階 コーヒーショップ パーゴラ
6:30-23:00 (ラストオーダー 22:30)

アメリカブッフェ

【第1弾】4/27 Fri ～ 6/5 Tue 【第2弾】6/6 Wed ～ 6/30 Sat

アメリカ大使館農産物貿易事務所専任シェフ 小枝義貞さんのレシピをはじめ、どのメニューもボリューム満点！
家族みんなが笑顔になるブッフェのはじまりです。

ランチブッフェ

11:30 － 15:15 (最終入場 14:30)

	お一人様	シニア 65才以上	小学生	幼児 4才～就学前
月～金	¥2,500	¥2,250	¥1,600	¥1,000

ステーキディナーブッフェ & ワイン (フリードリンク付き)

17:30 － 21:15 (最終入場 20:30) ※フリードリンク

	お一人様	シニア 65才以上	小学生	幼児 4才～就学前
金曜	¥5,500	¥4,950	¥3,000	

フリードリンク
各国のワイン、生ビール、カクテル、ソフトドリンクなど約25種類

メニュー例
【シェフのカービングサービス】
(平日のランチ) カリブ風レモンの丸焼き
(日～木のディナー) ローストビーフ アメリカンビーフ ケイジャン
(土日祝のランチ&金土祝前日のディナー) 牛肉の鉄板焼き
・焼いて食べるシーザーサラダ ・蒸し鶏のレモンハーブ和え
・海老のセビーチェ ・リンゴとくるみのサラダ
・アスパラガスとアーモンドのサラダ レモンチーズ風味
・塩ダラのポテトサラダ アボカドビューレ和え
・魚料理 ・ピザ ・鶏肉料理 ・サーモン料理
・鳥肉と鶏のスパイシーガンボ ・フレッシュコーンブレッドと季節野菜
・ネイティブ・アメリカンのサーモンキッシュ ・ジャンバラヤ
・アメリカン・バックリブの和風 B.B.Q ソース ・アメリカンパーボンハム

※食材の入荷状況により、メニューを一部変更させていただく場合がございます。
後援：米国大使館 農産物貿易事務所

ゴールデンウィークスペシャル 4/27 Fri～5/6

ゴールデンウィーク中は特別料金でのご案内となります。

	お一人様	シニア 65才以上	小学生	幼児 4才～就学前
ランチ	¥3,000	¥2,700	¥1,800	¥1,200

パーゴラのブッフェをさらに楽しく、おいしくご利用いただけるさまざまなプラン

※ご予約の際、下記のプランご利用の旨をお申し付けください。 ※他プランとの併用は不可となります。

おそ得10 (ランチタイムのみ) ※4/27-5/6を除く
平日の13:30以降のご予約のお客様に限り
10%OFF (前日までに要予約)

ホリデープラン (ディナータイムのみ)
5/13, 20, 27 6/3, 10, 17, 24
上記の日曜・祝日にご利用の中学生～19才までのお客様も小学生料金でお召し上がりいただけます。

次回は7/4より【インターナショナルブッフェ】を開催いたします。

上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれております。

名古屋マリオットアソシアホテル
ご予約・お問い合わせ Tel. 052-584-1101(パーゴラ直通) 受付時間／9:00－22:00

Appendix 3: Flyer #2 for Pergola American Cuisine Fair

Appendix 4: Hotel brochure featuring American Cuisine Fair logo