



トレンタノーベ

Trenta Nove

ホテルクラウンパレス 知立

トレンタノーベ
リノベーション

※写真はイメージです。

ホテルシェフが仕立てる極上洋食buffet

スプリングハーベスト & スイーツbuffet

Spring Harvest & Sweets Buffet

芽吹きの新野菜と海の幸 特製デザート

ホテル最上階
レストラン「トレンタノーベ」
装い新たにリニューアル

期間限定 特別buffet開催!

知立の新しい“美しい景色”を
一足先にご体験ください。

ホテルパティシエ仕立ての上質スイーツ



メニュー例
スイーツ

- 苺の焼き菓子
- 苺のシフォンケーキ
- 苺のロールケーキ
- 苺のムース
- カスタードプリン
- パンナコッタ
- 杏仁豆腐
- その他各種 焼き菓子・ムース

ランチ

11:30 ~ 15:00 90分時間制 (最終入場 13:30)

- 大人 (中学生以上) 4,980円 (税込)
- 小学生 2,980円 (税込)
- 未就学 (3歳以上) 1,490円 (税込)

開催日カレンダー		ランチ営業日	ディナー営業日				
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
2026年4月		April		24	25		
26	27	28	29	30			
2026年5月		May		1	2		
3	4	5	6	7	8	9	

会場: 10F レストラン トレンタノーベ
※都合により、会場を宴会場へ変更させていただく場合がございます。
※3歳未満は無料です。
※フリーソフトドリンク料金込み。アルコール料金別途。

ディナー

17:30 ~ 21:00
90分時間制 (最終入場 19:30)

- 大人 (中学生以上) 5,980円 (税込)
- 小学生 3,480円 (税込)
- 未就学 (3歳以上) 1,490円 (税込)

buffetメニュー例

出来立て調理 ライブキッチン

ランチ限定

ディナー限定

ディナー限定

柔らか牛肉の
鉄板焼きしゃぶ

三河鮮魚
ハーブと
海藻蒸し

愛知産ポーク
白ワイン
しゃぶしゃぶ

※牛脂注入加工肉使用

- 花野菜グラタン
- 赤黄トマトのカプレーゼ
- 鮮魚のエスカベッシュ
- ポレンタとラタトゥイユチーズ焼き
- クスクスとランティーユのタブレット
- オニオンローストとカリカリベーコン
- 白いシュクメルリ

- ディナー限定 ○牛肩肉のタリアータ
- 海の幸のコトリアード
- オニオンとベーコンの赤ワイン煮
ポーチドエッグ添え
- ラバッシュロールサンド
- ミックスビーンズのポタニカルカレー
- 春キャベツとしらすのパスタ

- 各種パン・ライス・スープ
- サラダバー
- ソフトドリンクバー など

※写真は全てイメージです。
※仕入れ状況により、
内容が変わる場合があります。

