

NEWS RELEASE

報道関係各位



株式会社 名古屋東急ホテル
〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

オールデイダイニング
「モンマルトル」
2018年10月1日（月）リニューアルオープン
ALL DAY DINING
Montmartre

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江静男）は、2018年10月1日（月）、ホテル1階にあるコーヒーハウス「モンマルトル」を、オールデイダイニング「モンマルトル」と名称を変更しリニューアルオープンいたします。



名古屋東急ホテル開業以来、コーヒーハウスとして多くのお客様に親しまれてきた「モンマルトル」が、高級感漂う大理石の常設アイランドブッフェ台や、シェフが目の前で調理し、出来たて熱々のお料理を提供する活気溢れるシェフパフォーマンスコーナーなどを新設し、お客様の幅広いニーズにお応えする“オールデイダイニング「モンマルトル」”として生まれ変わります。

名古屋の繁華街“栄”に位置する当ホテルは、一步ホテルへ入るとヨーロッパエレガンスの落ち着いた雰囲気とラグジュアリーな空間が非日常へと誘います。今回リニューアルする「モンマルトル」は、名前の由来となった芸術家達が愛してやまないフランス パリの下町“モンマルトルの丘”をイメージし、“ヨーロッパクラシックモダン”をテーマとしたカジュアルでありながら、洗練された上質なサービスと時間をご提供します。

入口、店内へと続く石畳はパリの下町情緒を表現しており、店内にはフランスのイラストレーターでありファッションデザイナーでもある“ルネ グリュオー”の絵画を飾り、趣味性の高い店舗デザインを実現しました。さらに、シェフパフォーマンスコーナーの壁には、モザイクタイル発祥の地、全国一の生産量を誇る岐阜県 多治見市で作られた色とりどりのタイルを取り入れ、地元文化を発信していきます。

パリのカフェに来たかのようなお洒落なショーケースには
ホテルパティシエのこだわりが詰まったケーキの数々が
宝石のように美しく並びます。
また、セルフピックアップのベーカリーコーナーでは、毎朝
ホテルで焼き上げる香り高いパンをバラエティ豊かなライン
アップで取り揃えます。



ベーカリーショップを併設した「モンマルトル」入口

6名様から最大30名様までお使いいただける個室を新設し、
季節の会合、カルチャー教室、ご家族での集まりなど幅広い
シーンでご利用いただけます。また、名古屋めしを取り入れた
個室専用のメニューをご用意し地方からお越しの団体様には
ご当地メニューもお楽しみいただけます。



新設する個室で、プライベートな空間が実現

◆◆◆ 店内エリア ◆◆◆

開業以来人気の高い滝の見える窓側席は
そのまま残しました。
ほっと一息つけるような水の景観とともに優雅な
お食事をお楽しみください。



ゆったりとお過ごしいただけるソファ席は
ファミリーでのご利用にも最適です。

漂う香りや音、立ち上がる炎など
活気溢れる演出が魅力のカウンター席。
目の前で調理するシェフのパフォーマンスと
熱々・出来たての料理をお楽しみいただけます。



◆◆◆ ロゴ ◆◆◆

名古屋東急ホテル開業当初に使われていたロゴを、今回の改装のテーマである“原点回帰”として位置づけ、カラーを変更するなどブラッシュアップをして新たに採用しました。フランス パリにあるメトロ(地下鉄)の“アールヌーヴォーを取り入れた入口の看板”をイメージしたロゴは、古きよき時代のパリを髣髴とさせるデザインになっています。

※アールヌーヴォー：19世紀末から20世紀初頭にかけてヨーロッパを中心に開花した国際的な新しい芸術

ALL DAY DINING
Montmartre

◆◆◆ 料理 ◆◆◆

朝食からランチタイム、ティータイム、ディナータイムにかけて、新たに常設された“アイランド型のbuffet台”や“シェフパフォーマンスコーナー”でバリエーション豊富なメニューやスイーツの数々、出来たて熱々の料理がお楽しみいただけます。

朝食は、アメリカン・コンチネンタルブレイクファーストの他、海外のお客様からも人気の高い地元“名古屋めし”など様々なメニューを取り揃えたモーニングbuffetをご用意しております。

ランチタイムやディナータイムは、選べるメインのお料理とともに、オードブルやデザートを食べ放題をご用意します。また、土日祝日には、目の前で料理を仕上げるシェフパフォーマンスも楽しめる**オールbuffestスタイル**でホテルのお料理をご満喫いただけます。

開業当初から受け継がれる、低温調理でじっくりと焼き上げ、旨みを閉じ込めたやわらかな“ローストビーフ”も引き続きお楽しみいただけます。

さらに、新しく登場する**スイーツ&デリカbuffet**では、パティシエ自慢のスイーツの数々とともに、女性には嬉しい野菜もたくさん食べられるサラダやデリカが同時にお楽しみいただけます。

グランドメニューは、“あんかけスパゲッティ”や“豚ロースの鉄板味噌カツ”など、人気の名古屋めしの他、開業以来愛され続けるメニュー“名古屋コーチンスパイシーカレー”、“ナシゴレン インドネシア風辛口ピラフ”など一部そのままのレシピをご用意しております。

新メニューには、バリのお洒落な街並みを意識した店内にピッタリのカフェスタイルで楽しめる「SIRO=ワッサン[®]のフルーツサンド」、「KURO=ワッフルのベリーベリーパフェ」、「KURO=ワッフルの生ハムオープンサンド」などが登場し、女性向けのSNS映えする見た目にも華やかなメニューをお楽しみいただけます。

新buffetコーナー



「サラダデリカbuffet」

ランチ・ディナータイム

店内中央のアイランド型buffet台には、愛知県周辺の野菜も取り入れた**パワーサラダ**などシェフこだわりのヘルシーメニューが並びます。ホテルメイドの絶品スイーツの数々とともに楽しみください。



「スイーツ&デリカbuffet」

ティータイム

人気のショートケーキをはじめ、季節のくだものを使ったスイーツ各種や、サラダ、ピザ、パスタなどの軽食も揃った充実のティータイムbuffet。

モンマルトル新メニュー



「SIRO=ワッサン[®]のフルーツサンド」

サクッと焼き上げた白い生地のクロワッサンにクリームと季節のフルーツを挟みました。



「KURO=ワッフル[®]の生ハムオープンサンド」

竹炭を使用した黒い“クロワッサンワッフル”に、生ハムや野菜、オリーブをトッピング。バルメザンチーズをアクセントにしました。

【愛知・岐阜・三重 美味しいものフェア】

愛知・岐阜・三重の3県でとれる野菜や魚、知多ハッピーポークや愛知県産 錦爽鶏など近隣の食材を多く取り入れた週末限定buffetを開催します。華やかに並ぶ料理の数々、五感を刺激するシェフパフォーマンス、伝統のローストビーフなど新しくなったモンマルトルで、思う存分楽しい時間をお過ごしください。

開催日：10/1(月)～10/28(日)までの土日祝日限定

※10/1(月)～10/8(月・祝)は期間限定でランチ・ディナーとも平日を含み毎日開催

料金：ランチbuffet

大人	¥3,200
シニア(65歳以上)	¥3,000
小・中学生	¥1,600
小学生未満	無料

ディナーbuffet

大人	¥5,000
シニア(65歳以上)	¥4,800
小・中学生	¥2,500
小学生未満	無料



オールデイダイニング「モンマルトル」概要

◆オープン日時：2018年10月1日(月) 11:30～

◆場所：名古屋東急ホテル 1階

◆席数：116席

◆営業時間：6:30～23:00(L.O.22:30)

朝食	6:30～11:00(L.O.10:30)
昼食	11:30～14:30(L.O.14:00)
ティータイム	15:00～17:00(L.O.16:30)
夕食	17:30～22:00(L.O.21:30)

◆料金：【朝食】全日	¥2,945
【昼食】平日	メイン料理＋サラダデリカbuffet:¥2,500～
土日祝	ランチbuffet:¥3,200
【ティータイム】全日	スイーツ&デリカbuffet 大人:¥2,700
【夕食】平日	メイン料理＋サラダデリカbuffet:¥4,000～
土日祝	ディナーbuffet:¥5,000

※上記は大人料金になります。この他、シニア、子供料金もご用意しております。

※表示料金にはサービス料・税金が含まれております

お客様のご予約・お問い合わせ

名古屋東急ホテル
オールデイダイニング「モンマルトル」
Tel. 052-251-3795

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係者）

名古屋東急ホテル
マーケティング 三宅・高橋・糸山
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642
E-mail: nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp