

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

地元農家の野菜やブランド肉を堪能！

～愛知・岐阜・三重 美味しいものフェア～

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）～28日（日）の土日祝日限定で、オールデイダイニング「モンマルトル」にて、愛知・岐阜・三重の食材を使ったbuffet「愛知・岐阜・三重 美味しいものフェア」を開催します。



2018年10月1日「モンマルトル」リニューアルオープンに伴い、改めて地元 愛知県近隣の食材に目を向け、**愛知・岐阜・三重の3県**の美味しいものを集めたbuffetスタイルのフェアを開催します。

近年、厚生労働省の調査により、愛知県が成人男性・女性で野菜の摂取量ワースト1位と3位となっており、たくさんの野菜を食べていただくとうと地元で採れたものも含め、多くの野菜を取り入れたメニューを揃えました。

シェフが実際に農家を訪れて、食材や農家の方の想いに触れ、愛知県をはじめ、お隣 岐阜県や三重県で採れる美味しい野菜を仕入れました。

また、地元ブランド豚の**“知多ハッピーポーク”**や、愛知県 豊橋市のブランド地鶏**“錦爽鶏”**、さらに今回は、ハム製造55年の三重県 津市にある**「松阪ハム」**さんをお願いをして作っていただいた、“松阪ポーク” こだわり製法**「モンマルトルオリジナル生ハム」**がbuffetに登場します。

モンマルトルでは、今後も地元でとれる食材や全国の美味しい旬の食材を取り入れ、野菜もふんだんに使用した料理の数々をご提供していきます。



左から 松阪ハム 安田さん、「モンマルトル」 林シェフ、
松阪ハム 矢倉社長、別府さん

今回「モンマルトル」のために、キメが細かく人の体温で溶ける程の良質な脂が特徴の**“松阪ポーク”**を用いて、**オリジナルの生ハム**を製造していただきました。煉瓦釜で造られた、こだわりの直火式冷燻装置で作上げる生ハムは、香り高く旨みが凝縮された絶品です。



「松阪ハム」こだわりの**“直火式冷燻装置”**



愛知県 南知多
「ヤマセイ造園」

匂いの少ないほくほくとした
「ジャンボにんにく」



岐阜県 美濃市
「あかりえ菜園」

清流長良川の水を使い、野菜に
とって最適な環境で育てること
で、農薬不使用、栄養価の高い
「レタス」を栽培

愛知県 日進市
「田口農園」

女性ならではの細やかな気遣い
で丁寧育てた「プチトマト」



愛知県 南知多
「ヤマセイ造園」

自然豊かな南知多で相川さん
に丹精込めて育てられた
「オリーブ」



～愛知・岐阜・三重 美味しいもののフェア～

Menu

【シェフパフォーマンス】

ランチ: 知多ハッピーポークのロースト

10/1(月)～10/8(月・祝)はリニューアルオープン記念としてランチタイムにもビーフステーキをご提供します

ディナー: ローストビーフ・ビーフステーキ

冷製料理

- ・東海3県産の野菜を中心としたサラダ各種
- ・愛知県産ナスのおひたし
- ・愛知県産冬瓜の冷製蟹あんかけ
- ・錦爽鶏のバンバンジー風
- ・松阪ポークの生ハム
- ・シーフードと海藻のマリネサラダ など



温製料理

- ・東海3県産野菜を使った本日のスープ
- ・モンマルトル名古屋コーチンカレー
- ・ごろごろ野菜のカレー
- ・あざりと東海3県産野菜のペペロンチーノをペンネで
- ・伊勢真鯛と東海3県産野菜のヴァプール 香味ソース
- ・愛知県近海の魚介を使ったブイヤベース
- ・知多ハッピーポークと東海3県産野菜のポトフ仕立て
- ・知多ハッピーポークのオニオングラタン風 (ディナーのみ)
- ・ハンバーグとガルバンゾのトマト煮込み
- ・錦爽鶏の香草パン粉焼き など



デザート各種

- ・フルーツ各種 約5種類
- ・スイーツ各種 (ショートケーキ、キャラメルプディング、グラスデザート、チョコレートファウンテン、ソフトクリームなど)

開催期間：2018年10月1日（月）～28日（日）

※10月1日（月）～8日（月・祝）は期間限定でランチ・ディナーbuffetとも平日を含め毎日開催

開催時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

料金：ランチ

大人 ¥3,200 / シニア（65歳以上） ¥3,000 / 小・中学生 ¥1,600 / 未就学児無料

ディナー

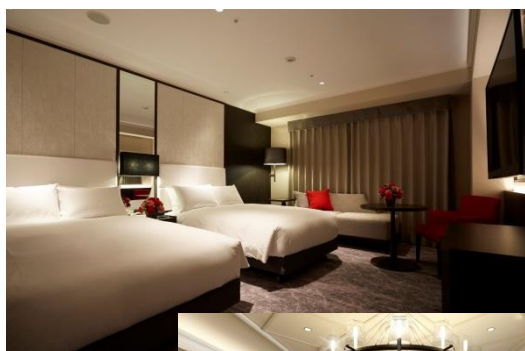
大人 ¥5,000 / シニア（65歳以上） ¥4,800 / 小・中学生 ¥2,500 / 未就学児無料

場所：1階 オールデイダイニング「モンマルトル」

ご予約・お問い合わせ：オールデイダイニング「モンマルトル」 Tel. 052-251-3795（直通）

【リニューアル記念宿泊プラン】愛知・岐阜・三重 美味しいものフェア ～ディナーbuffet付～

10月1日よりリニューアルするエグゼクティブフロアのご宿泊と「愛知・岐阜・三重 美味しいものフェア」のお食事をセットにした特別宿泊プランもご用意しております。



ご利用日：ランチ 10月1日（月）～7日（日）

ディナー 10月1日（月）～8日（月・祝）

料金：ランチ付 お1人様 ¥12,857～

ディナー付 お1人様 ¥16,655～

※上記料金はお2人で宿泊の場合

お部屋：エグゼクティブフロア

シングル・ダブル・ツインよりお選びいただけます

特典：・モンマルトルでのお食事

・エグゼクティブサロンのご利用

・フィットネスクラブのご利用

・駐車場無料

ご予約・お問い合わせ：客室予約係 Tel.052-251-5922（直通）

※表示料金にはサービス料・税金が含まれています。

※仕入れの状況により、予告なしにメニュー内容を変更する場合がございます。

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