

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

白桃のブランマンジェや出来たてマンゴーミルフィーユが楽しめる “夜のスイーツbuffet”

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:齊藤克弥)は、2019年7月4日(木)～8月8日(木)の毎週木曜の夜限定で、ホテル1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」にて、旬の“桃”や“マンゴー”などを使った夏のスイーツが堪能できる「ナイトスイーツbuffet ～Tropical Summer Night～」を開催します。



アトリウムラウンジで、夏の食材を使ったトロピカルなスイーツ満載のナイトスイーツbuffetが始まります。女性から人気の高い“桃”と“マンゴー”をメインに使用した、パティシエ自慢のスイーツの数々を思う存分お楽しみいただけます。

ホテル自慢のショートケーキは、ふんわりと焼き上げたスポンジに、口当たりの軽やかなクリームが食べやすいと好評で、今回は瑞々しい桃をトッピングした夏の一品に仕上げます。

濃厚なマンゴーの果肉がゴロゴロとった“マンゴータルト”や、夏らしくさっぱりと食べられる“白桃スープ”、ジャスミンの爽やかな風味のゼリーに白桃の果肉をあわせた“白桃のコンポート入りジャスミンジュレ”など、暑い夏にぴったりのスイーツが勢ぞろい。

人気のパフォーマンスメニューでは、ホテルメイドのパイ生地、カスタードとマンゴーの果肉を挟んだ“マンゴーのミルフィーユ”が登場！シェフパティシエこだわりの一品を出来たてでご提供します。

スイーツの他にも、サンドウィッチやパスタなど軽食もご用意しておりますので、軽めのお食事としてもご利用いただけます。

次回のナイトスイーツbuffetは、9月下旬より「ハロウィン」をテーマにしたbuffetを開催予定です。

～ Sweets Menu ～

- ・白桃のショートケーキ
- ・白桃のブランマンジェ
- ・白桃のコンポート入りジャスミンジュレ
- ・アロエ入り白桃スープ
- ・白桃のレアチーズケーキ
- ・白桃のサバラン仕立て
- ・マンゴープディング
- ・マンゴータルト
- ・マンゴーとヨーグルトのガトー
- ・パッションクリームシブースト
- ・パイナップルのマカロン



◆パフォーマンスメニュー◆ マンゴーのミルフィーユ

サクッと軽い食感に焼き上げた、ホテルメイドのパイ生地に、カスタードクリームと濃厚なマンゴーの果肉を挟んだミルフィーユを作りたてで提供します。

【ナイツイーツbuffet ～Tropical Summer Night～】概要

開催日：2019年7月4日（木）～8月8日（木）※毎週木曜日限定

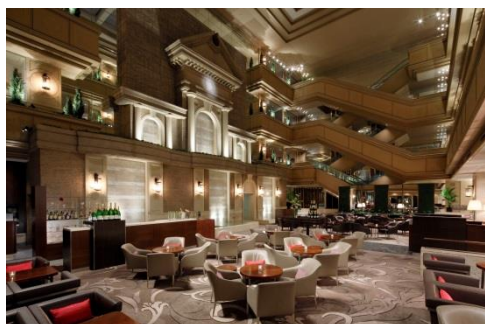
時間：19:00～21:00

料金：大人 ¥3,536 (¥4,200) /小学生 ¥2,273 (¥2,700) /未就学児 ¥1,431 (¥1,700)

内容：スイーツ各種・軽食・ソフトドリンク

場所：1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。



アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

2018年10月1日に、“水と緑のオアシス”をテーマにリニューアルオープン！

水のせせらぎと窓から差し込むまばゆい光が開放的なアトリウムラウンジ。
アフタヌーンティーセットをはじめ、ゆったりとお楽しみいただけるメニューをご用意しています。

■営業時間 9:00～22:30 (L.O.22:10)

お客様のご予約・お問い合わせ
名古屋東急ホテル
アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」
Tel. 052-251-6685

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