

## 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

## お家でパーティー！ テイクアウトで楽しむ名古屋東急ホテルの「クリスマスケーキ&ローストチキン」

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤克弥）は、2019年10月1日（火）よりオールデイダイニング「モンマルトル」ベーカリーショップにて、2019年のクリスマスケーキならびにファミリーでお楽しみいただけるローストチキンパーティーセットの予約受付を開始いたしました。



今年のクリスマスは、平日となることや消費税率引き上げにより外食よりもご家庭などで楽しむ方が増えることを想定し、例年にはなかったスモールサイズのケーキ「プチ ノエル アソルティーズ」を新たにラインナップに加えました。また、休日のパーティーシーンなどでもお子様から大人まで楽しんでいただけるよう、ドライフルーツのデコレーションがきらびやかなフロマージュブランのツリー型ケーキが隠れているサプライズ感満載のスペシャリテ「シュープリーズ ノエル」や、素材にこだわる人の心をくすぐる、すべて国産の栗を使用し、栗の美味しさを余すことなく堪能できる贅沢な「ノエル モンブラン」など全7種類のケーキを販売いたします。

ホテルパティシエが心を込めて丁寧にお作りする上品な味わいのクリスマスケーキをお楽しみください。

また、ホテルクオリティの「ローストチキンパーティーセット」も2種類ご用意いたします。

お仕事帰りのピックアップで時間がなくてもクリスマスの食卓を華やかに彩るチキンは、ポテトのグラタンやフルーツなどがセットになった名古屋コーチンのローストチキンがおすすめです。



### シュープリーズ ノエル

¥11,112 (¥12,000)

サンタクロース 直径 20 cm 高さ 36 cm

クリスマスツリー 直径 12 cm 高さ 21 cm

限定  
20個

サンタクロースをモチーフにしたクリスマスツリーの中には、フロマージュブランのチーズケーキを生クリームで仕上げたツリーが隠れています。チーズケーキは、甘さ控えめでふんわりと柔らかく、洋梨とラズベリーのスポンジとの相性も絶妙です。



## ノエル スリーズショコラ

¥5,093 (¥5,500)

長さ 17 cm

ビターとミルクの2層で仕上げた濃厚なチョコレートケーキに、  
ダークチェリーのアクセントを加えました。  
チョコレートのリボンを飾って華やかに。



## 苺のデコレーションケーキ

¥5,093 (¥5,500)

直径 15 cm

しっとり焼き上げたスポンジに、きめ細かく泡立てたクリーム  
と国産苺をサンド。シェフパティシエ自慢のエレガントなデコレ  
ーションケーキです。



## ノエル モンブラン

¥4,908 (¥5,300)

直径 15 cm

さっくりと焼き上げたタルト生地に、国産渋皮栗を並べ、和栗  
ペーストで仕上げたマロンクリームを合わせ、栗の風味豊かな  
モンブランに仕上げました。



## プチ ノエル アソルティーズ

¥2,593 (¥2,800) ※販売数には限りがございます。

ショートケーキ・モンブラン 各直径 4.5 cm

チョコレートケーキ 4.5 cm四方

苺のショートケーキ、チョコレートケーキ、モンブランの3種  
類を小さいサイズでご用意。今年のクリスマスケーキのライン  
アップを一度にお楽しみいただけます。



## シゴニーユ


各¥3,519 (¥3,800)

重さ約 600g

少しずつ食べながらクリスマスを楽しみに待つドイツの伝統的  
なクリスマスケーキ。生地の中に練り込まれたドライフルーツが  
日ごとに味わい深くなるプレーンタイプ、栗とほのかに香る洋酒  
がアクセントのチョコレートタイプの2種類をご用意しました。

## ローストチキンパーティーセット (4~5名様用)



 × 名古屋東急ホテル

### 名古屋コーチンのローストチキン

¥10,000 (¥10,800) 限定 50 セット

※茸とポテトのグラタン・野菜のピクルス・フルーツ・  
ホテルメイドのパン付

毎年人気の“名古屋コーチン”を使った特別なローストチキン。  
ホテルシェフがじっくりと焼き上げ、ジューシーで弾力のある  
肉質と、まろやかな味わいの中に「旨味とコク」が凝縮された  
逸品です。



### ファミリーローストチキン

¥5,371 (¥5,800)

※温野菜・ホテルメイドのパン付

名古屋東急ホテル人気の一品。  
外はパリパリ、中身はジューシーな定番のローストチキンを  
ホテルメイドのパンとともに楽しみください。

※ケーキのオーナメントは変更になる場合がございます。

※カッコ内の料金には消費税が含まれています。

### 【ご予約期間】

2019年10月1日(火)～12月18日(水)

### 【ご予約方法】

①名古屋東急ホテルホームページ ([www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h](http://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h)) より WEB 予約

②ファックス送信 [ ファックス番号 052-252-8642 ]

お申込書をホームページよりプリントアウトして必要事項をご記入の上、送信してください。

③名古屋東急ホテル 1階 オールデイダイニング「モンマルトル」店頭にて

④お電話 052-251-3795 (「モンマルトル」直通) にて

### 【お渡し期間・時間】

2019年12月22日(日)～12月25日(水) ※シゴニューのみ12月1日(日)よりお渡し可

クリスマスケーキ 10:00～19:00      ローストチキン 12:00～19:00

### 【お渡し場所】

名古屋東急ホテル 1階 オールデイダイニング「モンマルトル」ベーカリーショップ

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