

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

ライブパフォーマンスも楽しめるブッフェや、正統派の本格的なフランス料理が楽しめる

～ホテルで楽しむ非日常のクリスマス～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤克弥）は、非日常の空間のホテルレストランで、クリスマスをシーン別に楽しんでいただけるよう様々な企画をご用意します。
メインダイニングの「ロワール」では、大切な人と過ごす特別な時間に、シェフのスペシャルコースと格式あるメインダイニングのおもてなしを提供。また、オールデイダイニング「モンマルトル」では、ライブ感溢れる演出が魅力のクリスマスブッフェで、ファミリーや親しいお仲間との賑やかな時間を盛り上げます。メンバー「フォンタナ ディー テレビ」では、限定カクテルをご用意し、重厚なホテルバーで過ごす大人のクリスマスをお楽しみいただけます。



ALL DAY DINING
Montmartre

クリスマスブッフェ 2019

昨年のリニューアル後 2 度目のクリスマスを迎える「モンマルトル」。シェフこだわりのミートパイやローストチキンは、お客様の目の前のライブキッチン内にあるオーブンで焼き上げ、シェフが出来立てを切り分けて提供します。立ち上る香りや、ステーキを焼き上げる音など五感で楽しむオールブッフェを開催します。

12月20日～25日のディナータイムには、ビーフステーキにフォアグラとトリュフの濃厚なソースをかけた贅沢な一品が登場。
カジュアルな雰囲気ながら、ホテルの上質なサービスとお料理をご堪能いただけます。



◆◆ シェフパフォーマンス ◆◆

ランチ：ローストポーク ブルーベリーソース／鉄板焼 ビーフステーキ

ディナー：伝統のローストビーフ 自家製オニオンソース／鉄板焼 ビーフステーキ(12月6日～15日限定)
鉄板焼 ビーフステーキ フォアグラとトリュフのソースで(12月20日～25日限定)

メニュー例)

ロースチキン グレイビーソース(12月20日～25日限定) / モンマルトル手づくりミートパイ / コンソメスープで煮込んだミニロールキャベツ / ミニハンバーグステーキ ガーリックトマトソース / 鱈の蒸し焼き アクアパッツァ仕立て / ブイヤベース / たこと芽キャベツのペンネアーリオオーリオ

開催期間:2019年12月6日(金)～8日(日)、12月13日(金)～15日(日)、12月20日(金)～25日(水)

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】

12月6日(金)～8日(日) / 12月13日(金)～15日(日)

大人:¥3,000 (¥3,630) / シニア<65歳以上>:¥2,500 (¥3,025) / 小学生:¥1,500 (¥1,815) / 未就学児:無料

12月20日(金)～25日(水)

大人:¥3,500 (¥4,235) / シニア<65歳以上>:¥3,000 (¥3,630) / 小学生:¥1,500 (¥1,815) / 未就学児:無料

【ディナー】

12月6日(金)～8日(日) / 12月13日(金)～15日(日)

大人:¥4,600 (¥5,566) / シニア<65歳以上>:¥4,100 (¥4,961) / 小学生:¥2,150 (¥2,601) / 未就学児:無料

12月20日(金)～25日(水)

大人:¥5,100 (¥6,171) / シニア<65歳以上>:¥4,600 (¥5,566) / 小学生:¥2,150 (¥2,601) / 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」 052-251-3795(直通)



2019 フレンチのノエル

黒毛和牛フィレ肉にフォアグラをのせ、香り高い黒トリュフを添えたペリグーソースで仕上げるメインディッシュをはじめ、シェフが特別コースをお届けします。

格式が高く、プロフェッショナルながらも温かみのあるサービスでお迎えするメインダイニングで、心に残るひとときをお過ごしいただけます。

開催期間:2019年12月22日(日)～25日(水)

開催時間:17:30～22:00 (L.O.21:30)

料金:【ランチ】

¥6,199 (¥7,500) / ¥8,265 (¥10,000)

【ディナー】

¥15,703 (¥19,000) / ¥19,009 (¥23,000)

内容:メニュー例)

「ブルミエールノエル」 ¥19,009 (¥23,000)

- ・聖夜の始まりにお楽しみアミューズ
- ・たらば蟹と野菜のプレッセ テリーヌ仕立て ベトラープを添えて ノエルの彩で…
- ・名古屋コーチンとふかひれ入りロワイヤル 柚子の香り
- ・鮑とオマール海老を使ったパイ包み焼き
- ・和牛フィレ肉とフォアグラ ロッシーニ風
- ・ロワールからのノエルデセール
- ・コーヒーとフリアンディーズ

場所:2階 レストラン「ロワール」

ご予約・お問い合わせ:レストラン「ロワール」 052-251-7330(直通)



クリスマスカクテルプレート

甘酸っぱい苺の果実を閉じ込めたフローズンカクテルは、ブランデーを効かせた味わい深い一杯。落ち着いた雰囲気のおーセンティックバーで、バーテンダーの洗練されたサービスとともに、大切な人と語らうひとときに華を添えてくれます。

提供期間:2019年12月1日(日)~25日(水)

提供時間:月曜~土曜 17:00~25:00 (L.O.24:40)

日曜・祝日 17:00~24:00 (L.O.23:40)

料金:¥1,730(¥2,093)

場所:2階 メインバー「フォンタナ ディトレビ」

ご予約・お問い合わせ:メインバー「フォンタナ ディトレビ」 052-251-6554(直通)



※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※写真はイメージです。

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