

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

2ツ星シェフ直伝 フランス伝統料理を味わう特別なコースディナー

名古屋東急ホテル開業 35 周年記念「カナール・オ・サン」

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人: 斉藤克弥) 2階レストラン「ロワール」では、1日限りのイベント、「ガストロミーディナー Canard au Sang ～カナール・オ・サン～」を2023年1月28日(土)に開催いたします。



美食家が集うフランス・パリにて1980年からミシュラン2ツ星を守り続けている名シェフ、ミッシェル・ロスタン氏。名古屋東急ホテルは1992年、ミッシェル・ロスタン氏による料理コンサルティングにて多くの料理人、サービススタッフの指導・育成をしていただき、その技術と味を約30年継承してまいりました。この度、名古屋東急ホテル2階 レストラン「ロワール」では、ホテル開業35周年の集大成としてミッシェル・ロスタン氏直伝の鴨料理「カナール・オ・サン」をメインディッシュにした特別コースイベント、『ガストロミーディナー “Canard au Sang ～カナール・オ・サン～”』を開催いたします。

一般的な鴨料理に使う鴨は血抜きをして食肉処理をしますが、今回ご用意するのは血抜きをせずにエトフェ(窒息)させた鴨です。窒息させることで血が体内に留まり肉が赤身を帯び、より風味が高まり身質は柔らかくなります。この鴨を丸ごとローストして捌いた後にガラをプレス機に入れ、エキスを絞るソースに加えて仕上げます。鴨の風味を最大限に生かし、濃厚な香りと繊細な旨みを堪能できる「カナール・オ・サン」は19世紀末にパリのレストランから広まったフランスの伝統料理です。

ロスタン氏より学び受け継いできたこの伝統料理をレストラン「ロワール」の最高の技術とサービスで、皆さまにお楽しみいただきます。

本イベントでは「ダックプレス」という食材のエキスを絞り出す器具で、メートル・ドテルがゲリドンサービスを披露。手早いデクパージュからソースの仕上げまで、流れるような手捌きを眺めるのもフレンチを楽しむ醍醐味の一つです。

「ゲリドンサービス」

お客さまの目の前でお料理を切り分け、盛り付けやソースなどの仕上げを行う、本場フランス流のワゴンサービスです。



【1日限りのイベント ガストロノミーディナー「Canard au Sang ～カナール・オ・サン～」】概要

開催日：2023年1月28日（土）

時間：ディナー 17:30～22:00 [L.O.19:00]

料金：お1人様 24,000円

場所：2階 レストラン「ロワール」



※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。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※写真はイメージです。
※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。



レストラン「ロワール」

フランス料理の伝統と、「ロワール」らしさを重んじ進化する。ひと皿ずつ丁寧に仕上げた料理と上質なサービスで最高の時間をご提供いたします。

名古屋東急ホテルでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、
新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

館内における換気の徹底 / お客様用手指消毒液の設置 / スタッフのマスク着用 / 定期的な消毒の実施

新型コロナウイルス感染予防対策(ガイドライン)についての詳細ページ

<<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/information/63774/index.html>>

お客様のご予約・お問い合わせ
名古屋東急ホテル
レストラン「ロワール」
Tel.052-251-7330

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・松川・平野
Tel.052-251-2411 / Fax.052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp