

NEWS RELEASE

報道関係各位

名古屋東急ホテル
名古屋市中区栄4-6-8

受け継がれるレシピが紡ぐ、伝統の味わい ～名古屋東急ホテル「ロワール」1月・2月限定ブイヤベース～

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人：斉藤克弥)では、レストラン『ロワール』において、創業以来守り続けたブイヤベースをメインにした特別なディナーコースを、1月6日(月)～2月28日(金)の期間に事前予約限定で販売。カナダ産オマール海老や鮑など、海の幸をふんだんに使用したこだわりの一皿を、熱々の鉄鍋から目の前でご提供いたします。



本ディナーコースでは、当ホテル伝統の名物料理・ブイヤベースをお楽しみいただけます。

1987年の創業時から受け継がれるレシピをもとに、カナダ産オマール海老、蝦夷鮑、金目鯛など、海の幸を惜しみなく使ったブイヤベースを、ギャルソンが熱々の鉄鍋から目の前でとりわけます。湯気とともに立ち上る香りと、旨味が濃縮したスープをご堪能ください。このほか、アペリティフ、アミューズ、2種のオードブル、デザートなどとともに、世代を超えて愛される「ブイヤベース」を心ゆくまでお楽しみください。

プラン概要

プラン名：ムニュ ド プロヴァンス

場所：2階 レストラン「ロワール」

期間：2025年1月6日(月)～2月28日(金)

時間：17:30～22:00 (L.O.20:00) **【予約制】**

料金：お一人様 16,000円

※2名様より承ります。



クラシカルなヨーロッパの邸宅を思わせる店内



【 1月メニュー 】

- アペリティフ ●アミューズ ●オードブル：蕁で蒸した鯛のミ・キュイ 柑橘類のビネグレット ●オードブル；白ワインで柔らかく煮込んだ地鶏と黒豚のプレッセ トリュフ香るピューレとヨーグルトソース
 - メイン：レストランロワールのスペシャリテ 伝統のブイヤベース
 - デザート：柚子に見立てたムースとチョコレートのソルベ
 - 小菓子 ●コーヒー・紅茶 または ハーブティー
- ※2月はメニュー内容が一部変更となります。

レストラン「ロワール」シェフ 渡邊 篤史

宴会料理や婚礼料理など様々な現場で経験を積み重ね、2020年には、セルリアンタワー東急ホテルの福田総料理長のもとで研鑽を積み、2022年2月よりレストラン「ロワール」のシェフに就任。

「温故知新」を基本理念に、フランス料理の伝統を守りながら、現代の感性や新しいアイデアを取り入れた料理を追求しています。四季折々の旬の素材を巧みに活かした一皿一皿で、多くのお客様に驚きと感動をお届けすることを目指しています。



ブイヤベースはフランス料理のひとつ、南フランスプロヴァンス地方の地中海に面した港町、マルセイユの名物料理。地元の磯でとれる魚介類を香味野菜で煮込む海鮮料理であり、世界3大スープのひとつと称されています。

※表示料金にはサービス料 13%・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。

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 松川・岡部・平野

Tel.052-251-2411 / Fax.052-252-8642

E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp