

名古屋東急ホテルのバレンタイン サンヴァランタン ショコラ Saint-Valentin Chocolat 2017



名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:大江静男)は、昨年引き続き「Saint-Valentin Chocolat 2017」と題しバレンタインチョコレート商品の販売、そして館内各レストランにてバレンタイン期間限定のコースやカクテルなどをご用意いたします。

定番のマカロンや、人気の生チョコに加え昨年も好評を博した、ショコラティエ川野とその仲間たちによるオリジナルショコラの盛り合わせ『ショコラ ヴァリエ』を販売いたします。今年も「エレガンス&デリシャス」をコンセプトに、ひとつひとつ愛情を込めてお作りしたショコラたち。贈り物はもちろんの事、自分へのご褒美にもおすすめです。

また、各レストランではバレンタインにあわせたコースメニューなどをお楽しみいただけます。

レストラン「ロワール」では、オマール海老や国産牛ロースステーキといった豪華なメイン料理と、デザートには、バレンタインにふさわしい可愛らしく仕上げたフランスの伝統菓子“サントノーレ”に温かいチョコレートソースをかけてお召上がりいただけます。コーヒーハウス「モンマルトル」にて開催する“バレンタインディナー”のメイン料理は、牛フィレ肉と仔羊のグリユを異なるソースでお楽しみいただけます。色鮮やかな野菜の数々と、ハートを模した芋のピューレで可愛らしく彩られ、見た目にも華やかな一皿に仕上げました。アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」の2月のスイーツもバレンタインにちなみ、チョコレートを使ったデザート of 盛り合わせ“チョコレートバリエーション”をご用意いたします。お食事の後にはメインバー「フォンタナ ディートレビ」で大人の一杯 チョコレートカクテル“Message de Chocolat”とともにロマンティックなひとときをお過ごしください。



サンヴァランタン ショコラ
Saint-Valentin Chocolat 2017 『ショコラ ヴァリエ』



Pistache ピスターシュ
 2017年 ショコラティエのスペシャルティ・・・
 ホワイトチョコレートにたっぷりのピスタチオ、プラリネクッキーも加えて食感もお楽しみいただけます

Mendant マンディアン
 フランス・アルザス地方の伝統的なショコラをエレガンスにアレンジ・・・チョコレート生地にアプリコット・オレンジのゼリー、ドライフルーツを散りばめたオレンジリキュールが薫るショコラ

Cassis カシス
 カシスの濃厚な味わいにホワイトチョコレートのマリージュが絶品の一品

Fraise フレーズ
 イチゴのコンフィチュールをたっぷり入れた、見た目もキュートなショコラ

Banane バナース
 ミルクチョコレートにバナナのピューレとブランデーが薫る大人のショコラ

Earl Grey アールグレイ
 ベルガモットの薫りが広がる、相性抜群のミルクチョコレートとあわせたショコラ

サンヴァランタン ショコラ
Saint-Valentin Chocolat 2017 【概要】

- 販売期間: 2月1日(水)～2月14日(火)
- 販売時間: 11:00～21:00
- 販売価格: ショコラティエ 川野の「ショコラ ヴァリエ」

4ピース入り	¥1,700
6ピース入り	¥2,100
9ピース入り	¥2,500
<u>マカロン</u>	¥1,300
<u>トリュフ</u>	¥1,600
<u>生チョコレート</u>	
5ピース入り	¥1,400
8ピース入り	¥1,800

※上記料金には消費税が含まれています。



ショコラティエ
川野 圭一

2010年
 名古屋東急ホテル入社
 「あいちの名工」を受賞した
 シェフパティシエ 原 富彦
 の下で名古屋東急ホテル
 のスイーツ全般を担当し、
 第22回ルクサルド グラン
 プレミオ 5位入賞、2014 ジャパンケーキショー東京「チョコレート工芸菓子部門」『銀賞』受賞、2016 ジャパンケーキショー東京「チョコレート工芸菓子部門」『銅賞』を受賞。
 名古屋東急ホテルのショコラティエとして、多くの人に幸せを届けたい思いで、日々研鑽する若きシェフの一人。

- 場所: 名古屋東急ホテル 1階 コーヒーハウス「モンマルトル」ベーカリーショップ
- ご予約・お問い合わせ: コーヒーハウス「モンマルトル」 TEL: 052-251-3795(直通)

ヴァランタン
『Valentin』

【期間】 2月11日(土・祝)～14日(火)

【時間】 ランチ:11:30～14:30、ディナー:17:00～22:00

【料金】 ランチ「デジュネ・ヴァランタン」:¥5,500(メイン1品)
¥8,500(メイン2品)

ディナー「ディネ・ヴァランタン」:¥20,000(お2人様)

※上記料金にはサービス料・税金が含まれています。

【コース内容】「デジュネ・ヴァランタン」

- ・アミューズ ブーシュ
- ・シェフおまかせ3種の前菜
- ・本日のスープ
- ・オマール海老のルーロー ピュイ産のレンズ豆を添えて
クレームドオマール
- ・国産牛ロースステーキ 温野菜とジュド ヴィアンド
- ・ピスタチオのサントノーレ キャラメル風味のアイスクリーム
- ・コーヒーとフリアンディーズ

※ディナー「ディネ・ヴァランタン」は、上記メニューに“アヴァンデセール”が付きます。

【場所】 名古屋東急ホテル 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」

TEL.052-251-7330(直通)



ピスタチオのサントノーレ キャラメル風味のアイスクリーム

Montmartre

COFFEE HOUSE

『バレンタインディナー』

【期間】 2月8日(水)～14日(火)

【時間】 ディナー:17:00～22:00

【料金】 コース(スープ・サラダ・パン・コーヒー付):¥4,300
サラダ&デザートbuffet付:¥4,500

※上記料金にはサービス料・税金が含まれています。

【コース内容】 ・バレンタインオードブル

- ・牛フィレ肉のポワレ ミョウガダケとフルーツマトのソースと
仔羊のグリル ベリーバルサミコンソースの盛り合わせ

【場所】 名古屋東急ホテル 1階 コーヒーハウス「モンマルトル」

【ご予約・お問い合わせ】 コーヒーハウス「モンマルトル」

TEL.052-251-3795(直通)



バレンタインディナー

ATRIUM LOUNGE
Grindelwald

『チョコレートバリエーション』

【期間】 2月1日(水)～28日(火)

【時間】 11:00～22:00

【料金】 単品: ¥1,350

セット(コーヒー又は紅茶付): ¥1,850

※上記料金にはサービス料・税金が含まれています。

【内容】 「チョコレートバリエーション」 ～チョコレート尽くしのシェフの逸品～
温かいコーヒーのソースをかけて、とろけるチョコレートとバニラアイス
クリームのハーモニーをお楽しみいただけます

【場所】 名古屋東急ホテル 1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」

【ご予約・お問い合わせ】 アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」

TEL.052-251-6685(直通)



チョコレートバリエーション

MAIN BAR
FONTANA DI TREVİ

メ サ ー ジ ュ ド ュ シ ョ コ ラ
『Message de Chocolat』

【期間】 2月1日(水)～14日(火)

【時間】 17:00～翌 1:00(月曜～土曜)

17:00～24:00(日曜・祝日)

【料金】 ¥1,700

※上記料金にはサービス料・税金が含まれています。

【内容】 Valentine Cocktail 「Message de Chocolat」

チェリーの風味でまろやかな口溶けのチョコレートカクテル

【場所】 名古屋東急ホテル 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」

TEL.052-251-6554(直通)



メ サ ー ジ ュ ド ュ シ ョ コ ラ
Message de Chocolat

この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・伊藤 までお願いいたします。
TEL. 052-251-2411 FAX. 052-252-8642 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>