

## 上質な味わいで楽しむクリスマスのひととき 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:大江静男)は、10月1日(土)よりコーヒーハウス「モンマルトル」にて6種のクリスマスケーキと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す。

毎年好評の名古屋東急ホテルがお贈りするクリスマスケーキ&ローストチキン。

ホテルパティシエが心を込めて作り上げるケーキと、シェフの技が光るじっくり丁寧に焼き上げたローストチキンは華やかなクリスマスをより一層盛り上げてくれます。

今年のおすすめ『ブッシュ・ショコラ』は、カカオ薫る濃厚なショコラワールムースの中に、甘酸っぱいラズベリークリームをしのばせた極上の味わいがお楽しみいただける“ブッシュ・ド・ノエル”です。見た目もシックで高級感のある仕上がりになっており大人のクリスマスを演出します。

昨年ご好評をいただいたレアチーズケーキ『ノエル・フロマージュ』は、聖夜をイメージしたゴージャスなフォルムで装いも新たに登場！クリーミーなレアチーズの中にさっぱりとしたレモンクリームがアクセントになっており、口いっぱいチーズの風味とレモンの酸味が広がる絶妙な味わいです。

さらに今年のスペシャルティ『シュプリーズ・ラ・ネージュ』は、雪の結晶をまとった赤いボールにクリスマスカラーの鮮やかなショコラリボンを飾ったサプライズ感満載のケーキに仕上げました。ボールの中には、ショコラ、バナナ、イチゴのカラフルなムースが詰まっており、相性のいい3種のムースが口の中で溶け合います。

もちろん定番のストロベリーショートケーキや、大人気のモンブランタルト、クリスマスには欠かせないシゴニーヌもラインナップに加わります。

そして毎年大人気の「ローストチキンパーティーセット」も販売いたします。“完熟名古屋コーチンのローストチキン”はちょっぴりリッチにクリスマスを過ごしたい方におすすめです。赤みを帯びた肉は、香りの良い脂肪で歯ごたえが良く、噛むほどに旨味が広がります。完熟名古屋コーチンのコクのある味わいをご家庭でお楽しみいただけます。



※ケーキのオーナメントは変更になる場合がございます。

- ① **シュूपリーズ・ラ・ネージュ** 【高さ 27 cm】 ¥8,900 ※限定 15 個  
 雪の結晶をまとった赤いボールの中にはショコラ・バナナ・イチゴのカラフルなムースが入っています。クリスマスカラーの鮮やかなショコラのリボンを飾ったサプライズ感満載のケーキです。
- ② **ブッシュ・ショコラ** 【長さ 17 cm】 ¥4,900  
 濃厚なショコラノワールムースの中に、ラズベリークリームをしのばせました。二つの繊細な味わいが口の中に広がる、極上&シックな“ブッシュ・ド・ノエル”です。
- ③ **ノエル・フロマージュ** 【直径 15 cm】 ¥4,600  
 風味豊かでクリーミーなレアチーズの中に、さっぱりとしたレモンクリームがアクセントの甘酸っぱいチーズケーキです。  
 聖夜をイメージしたゴージャスなフォルムで仕上げました。
- ④ **ストロベリーショートケーキ** 【直径 15 cm】 ¥4,200  
 誰もが愛するケーキの王道はクリスマスでも定番。  
 きめ細かくしっとりとした焼き上げたスポンジに、上質で軽い口当たりの真っ白なクリームがホワイトクリスマスを連想させます。
- ⑤ **タルト・マロン** 【直径 15 cm】 ¥4,900  
 渋皮栗とカシスジャムが交互にサンドされたマロンのバタームースを、丁寧に重ねたまるやかな甘みの和栗のペーストで包み込んだタルトケーキです。
- ⑥ **シゴニュー** 【重さ 約 570g】 ¥4,200  
 控えめな見た目とは裏腹に、熟練したパティシエだからこそできる「円熟のケーキ」。  
 わが子のように愛情を込め何年もの歳月をかけて作り上げたフィリングの、ラム酒薫るドライフルーツが味わい深いケーキです。

## ローストチキンパーティーセット (4~5名様用)



× 総料理長 鈴木博明

### 完熟名古屋コーチンのローストチキン

【 ¥10,000 】 限定 50 セット

噛むほどに旨味が広がる完熟の名古屋コーチンを名古屋東急ホテルこだわりの製法で焼き上げました。茸とポテトのグラタンと野菜のピクルス、フルーツ、ホテルメイドのパンがセットになっています。

#### 「完熟名古屋コーチン」

鳥重商店が専用冷蔵庫にて 10~13 日間熟成を行った特別な名古屋コーチン

### ファミリーローストチキン

【 ¥5,400 】

香ばしく焼き上げたチキンは、温野菜とホテルメイドのパンがセットになっています。



※表示料金には消費税が含まれています。

### 【ご予約・お問い合わせ】

お電話：052-251-3795（コーヒーハウス「モンマルトル」直通）

※FAX・Web 予約も受け付けております。 Web 予約はこちら→[goo.gl/iDgcja](http://goo.gl/iDgcja)

### 【ご予約期間】

2016年10月1日（土）～12月18日（日）

### 【ご予約受付・お引渡し場所】

名古屋東急ホテル 1階 コーヒーハウス「モンマルトル」

### 【お引渡し期間・時間】

2016年12月22日（木）～12月25日（日）

ケーキ：10:00～19:00

ローストチキン：12:00～19:00