

## 名古屋東急ホテル ～冬のあったかフェア～ 熱々の鉄板料理に、とろ～り濃厚チーズフォンデュ 「モンマルトル」と「グリンデルワルド」にて開催

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:佐藤友康)は、寒い冬にぴったりな熱々のお料理がご堪能いただけるよう、コーヒーハウス「モンマルトル」にて2016年1月12日(火)より“鉄板&鉄鍋フェア”と、アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」にて2016年1月9日(土)より“チーズフォンデュとワールドワイン”を開催いたします。

寒さが本格化するこの季節、熱々のお料理で身も心も温かに・・・

「モンマルトル」では、鉄板・鉄鍋を使用した熱々のお料理が登場。多彩なメニューが楽しめるモンマルトルらしく、ポトフやパエリア、ブイヤベース、アヒージョなどバリエーション豊かに、器である鉄鍋も熱々にしてご提供いたします。

さらに自慢の肉料理は、贅沢な国産牛サーロインと、キメが細かく肉質の柔らかい骨付豚ロースを焼きたてのまま鉄板でお召し上がりいただけます。

「グリンデルワルド」ではグリユイエールチーズを使用した本格的なチーズフォンデュを。熱々のチーズフォンデュに、定番のバゲット、蟹や海老といったシーフード、ソーセージ、野菜各種など様々な具材を絡めてお楽しみください。

おすすめはワインの飲み放題付。赤・白・スパークリングワインとチーズフォンデュとのリアージュをご堪能いただけます。



### ★鉄板&鉄鍋フェア★

【期間】1月12日(火)～3月6日(日)

※2月6日(土)～14日(日)を除く

【時間】17:00～22:00

【料金】単品：¥3,300～

コース：¥4,200～

サラダ&デザートbuffet付：¥4,500～

※全てにアミューズ付

※料金には、サービス料と税金が含まれております。

【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)

### 『メイン料理』

#### 鉄鍋

焼き石入り 牛肉と野菜のポトフ

アカザエビ入りスペイン風パエリア

熱々ストウブ鍋のビーフシチュー

海老と茸のアヒージョ

焼き石入り オマール海老の鉄鍋ブイヤベース

#### 鉄板焼き

国産牛サーロインの鉄板焼き 2種のソースで

骨付豚ロースの鉄板焼き 野菜添え



## ★チーズフォンデュとワールドワイン★

【期間】1月9日（土）～3月31日（木）



【時間】18:00～21:30

【料金】ワイン飲み放題付（90分）：¥5,200

ソフトドリンク飲み放題付（90分）：¥4,200

単品：¥3,200

※料金には、サービス料と税金が含まれております。

【内容】＜チーズフォンデュ＞

シーフード・ソーセージ・野菜・バゲット付

＜ワイン飲み放題＞

赤・白ワイン（各2種）、

スパークリングワイン（1種）

＜ソフトドリンク飲み放題＞

オレンジジュース・グレープフルーツジュース・

ウーロン茶

【場所】

名古屋東急ホテル 1階 アトリウムラウンジ

「グリンデルワールド」

【ご予約・お問い合わせ】

アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

TEL.052-251-6685（直通）



今年の具材は新たに蟹も登場します！

肉厚の蟹にとろけるチーズを絡めて

冬の味をお楽しみください。



## INFORMATION

「グリンデルワールド」では、1月31日（日）まで、お客様の目の前でフランベする炎のパフォーマンスメニュー『クレープシュゼット』をご提供しております。洋酒の香りが立ち上がる、濃厚なトロリとした温かいオレンジソースを纏ったクレープに、冷たいアイスクリームを絡めると絶妙です。

冬限定の“あったかデザート”もお楽しみください。

### 【クレープシュゼットとバニラアイスクリーム】

期間：～1月31日（日）

時間：11:00～22:00

料金：単品 ¥2,100、セット（コーヒー又は紅茶付）¥2,600



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>