

名古屋東急ホテル お家で楽しむ贅沢な時間 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(日)よりコーヒーハウス「モンマルトル」にて個性豊かな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。



ご家庭でのクリスマスパーティーに欠かせない「ケーキ」と「ローストチキン」…。ホテルシェフとパティシエが丹精込めて作り上げる上品な味わいをご堪能ください。

上質で軽い口当たりのクリームと甘酸っぱい苺がたまらない不動の人気“ストロベリーショートケーキ”(写真中央)をはじめ、個性豊かな新作も登場！マカロンと雪の結晶、上品なフォルムで仕上げた“ショコラブラン”(写真左上)、カカオのジュレで美しくコーティングされマロンとショコラが抜群の相性“キャレド・マロン”(写真左下)や、クリスマスの伝統的なケーキ「ブッシュドノエル」をゴージャスなフォルムで仕上げた“ブッシュ・ポワール・フレーズ”。さらに今年のスペシャルティは、サンタクロースの服を着たスノーマン“スノーサンタ”(写真右)。中にはショコラ、バナナ、ストロベリーなど6種類のムースを詰め、様々な味わいを楽しんでいただけるようになっております。

そして毎年大人気の「ローストチキンパーティーセット」は今年も2種類をご用意いたします。ちょっとリッチな『完熟名古屋コーチンのローストチキン』は、地鶏“名古屋コーチン”のコクのある本格的な味わいをご家庭でお楽しみいただけます。



スノーサンタ 【高さ 約 24 cm】 ※限定 15 個

¥9,500

今年のスペシャルティは、全身チョコレートでできているサンタクロースの衣装を着た愛らしいスノーマン。

まん丸のお腹には、スイート&ミルクチョコレート、バナナ、イチゴ、アンズ、ラズベリーといった6種類のムースが層を成し、口の中で様々な味わいを楽しめるサプライズ感満載のケーキです。



キャレ・ド・マロン 【15 cm 四方】

¥5,000

艶々のカカオのジュレで美しく仕上げたマロンケーキ。
アーモンド香るココアのビスキュイに、渋皮栗を散らしたマロンクリームを
4層にサンドした、ショコラとマロンのコラボレーション。栗の食感がアクセントに。



ブッシュ・ポワール・フレーズ 【長さ 17 cm】

¥5,000

シックでゴージャスなフォルムが大人のクリスマスを演出。
バターを加えた濃厚なストロベリークリームをセンターにしのばせた、フルーティー
な洋梨のムース。



ショコラブラン 【直径 15 cm】

¥4,800

バッグの柄“マトラッセ”の上品なフォルムで仕上げ、ピンクのマカロンと雪の結晶
が可愛いホワイトチョコレートムースのケーキ。
塩キャラメルのクリームと甘酸っぱいらズベリージャムが絶妙なハーモニーを奏で
る上質な味わい。



ストロベリーショートケーキ 【直径 15 cm】

¥4,500

誰もが愛する王道のストロベリーショートケーキ。
きめ細かくしっとり焼き上げたスポンジと、上質で軽い口当たりの真っ白なクリー
ムにみずみずしい苺をのせて。くどすぎない甘さで食べやすい名古屋東急ホテルが誇
る人気のケーキ。



シゴーニュ 【重さ 570g】

¥4,500

少しずつ食べながらクリスマスを楽しみに待つドイツの伝統的なクリスマスケーキ。
生地の中には、ラム酒に漬けたドライフルーツが練りこまれており、日ごとに味わい
深くなる“円熟のケーキ”です。

『シゴーニュ』とは…

「シゴーニュ」はフランス語で“コウトリ”という意味です。

アルザスに春を告げるかのように飛来するコウトリは、幸せを運んでくる鳥としてアルザスの大切なシンボルとされています。
天から舞い降りてくる幼子キリストのおくるみ姿と言われるシュトーレンにかけてネーミングしています。

ローストチキンパーティーセット (4~5名様用)



鳥重 × 名古屋東急ホテル

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。

【ご予約期間】

2017年10月1日(日)~12月18日(月)

【ご予約方法】

- ① 名古屋東急ホテルホームページ (www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp) よりお申込書をプリントアウトして必要事項をご記入の上、ファックス送信にて FAX 番号 : 052-252-8642
- ② 名古屋東急ホテル 1階 コーヒーハウス「モンマルトル」店頭にて
- ③ お電話 052-251-3795 (「モンマルトル」直通) にて
- ④ Web 予約 名古屋東急ホテルホームページ→コーヒーハウス「モンマルトル」ベーカリーショップ → “クリスマスケーキ&ローストチキン予約” より

【お渡し場所】

名古屋東急ホテル 1階 コーヒーハウス「モンマルトル」

【お渡し期間・時間】

2017年12月22日(金)~12月25日(月)

ケーキ : 10:00~19:00

ローストチキン : 12:00~19:00