

北海道産の良質な食材が大集合！ コーヒーハウス「モンマルトル」がお届けする『北海道フェア』を開催！

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江 静男）は、2月1日（木）～4月1日（日）まで、コーヒーハウス「モンマルトル」にて、北海道産の良質な食材をシェフ 林 が仕上げたバラエティー豊かなメニューがお愉しみいただける『日本の美味しいものフェア「北海道」』を開催します。



昨年よりコーヒーハウス「モンマルトル」にて開催している、日本の美味しい食材を取り揃え、様々なメニューを提供し好評の「日本の美味しいものフェア」。今回は、食の宝庫と言われる“北海道”より良質な食材を、シェフ 林 が選び、バラエティー豊かに仕上げた様々なメニューがお愉しみいただけます。カニや味噌ラーメンなど北海道の名物料理の他に、ウィークデーは北海道産イクラや帆立貝などがたっぷり乗った「海鮮丼」など、平日限定アラカルトメニューをご用意。週末（土・日・祝日）は、モンマルトル自慢のローストビーフとともに、北の大地や海の味覚をbuffetスタイルで堪能できる“ウィークエンドディナーbuffet”を開催いたします。

北海道産の世界品質のワインも取り揃えましたので、お料理とともに楽しみいただけます。

名古屋東急ホテルでは、今後も日本のさまざまな魅力ある食材を使った美味しい料理をお客様にお届けしてまいります。

■日本の美味しいものフェア「北海道」■

【開催期間】2018年2月1日（木）～4月1日（日）

【時間】17：00～22：00

【平日メニュー】

- ・オホーツクとげずわい蟹のボイル ￥1,500
- ・北海水たこの炙り スカロップマリネ ます子添え 北海道生乳のカスピ海ヨーグルトソース ￥1,800
- ◆ “いももち”で作るパスタ ボロネーズ風 ￥2,000
- ◆ 葡萄のリースで育てた北海道産“ワインラム”のジンギスカン ￥2,300
- ◆ 北海道産のお魚とお芋を使った料理 ブランダード風 ￥2,500
- ◆ 北海道産 帆立貝のホワイトスープカレー ￥2,500
- ◆ 北海道産独自ブランド豚“夢の大地”ロース肉のグリエ オニオングラタン風 ￥2,500
- ◆ 北海道産いくらと帆立貝 オホーツクとげずわい蟹の海鮮丼 ￥3,240
- ◆ 北海道産黒毛和牛サーロインステーキ 200g ￥9,000

*◆メニューは、+¥1,000にてサラダ・スープ・デザート・ソフトドリンクがお好きなだけ召し上がれる

“サラダ&デザートbuffet付”でのご用意もしております。

■ ウィークエンドディナーbuffet ■

【開催期間】 2018年2月1日（木）～4月1日（日）の、《土・日・祝日》

【時間】 17：00～21：30 （90分制）

【料金】 大人 ￥6,500
 シニア（65歳以上） ￥6,000
 小学生 ￥3,300
 幼児 ￥2,200



【メニュー】

シェフパフォーマンスコーナー

- ・モンマルトル伝統“ローストビーフ” インカのめざめ添え

スペシャルな一皿

- ・オホーツクとげずわい蟹のボイル

コールドディッシュ

- ・北海水たこの炙り スカロップマリネ ます子添え 北海道生乳のカスピ海ヨーグルトソース
- ・北海道産生乳のモッツァレラと生ハムのカプレーゼ
- ・インカのめざめのポテトサラダ

ホットディッシュ

- ・葡萄のリースで育てた北海道産“ワインラム”のジנגイスカン
- ・唐揚げ 北海道ザンギ風
- ・鶏肉のクリームコーン煮 マイス風
- ・北海道産独自ブランド豚“夢の大地”ロース肉のグリエ
- ・牛肉の柔らか煮 北海道の玉葱を使ったオニオングラタン風
- ・北海道の郷土料理 鮭のちゃんちゃん焼き
- ・北海道産豆乳で作ったブイヤベース 石狩鍋風
- ・北海道産お魚料理
- ・鳥賊飯
- ・“いももち”で作るパスタ ボロネーズ風
- ・三平汁
- ・北海道のポテトと玉葱のポターージュスープ
- ・シーフードホワイトスープカレー
- ・味噌バターコーンラーメン

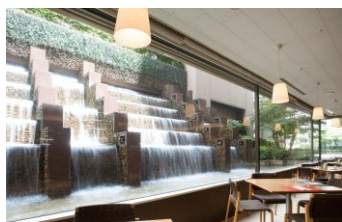
デザート

- ・ティラミス シェフパティシエ原 スタイル
- ・北海道プリン シェフパティシエ原 スタイル など

*入荷の状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

*表示料金にはサービス料・税金が含まれています。

協力・協賛：



Montmartre
COFFEE HOUSE

伝統のローストビーフをはじめとする肉料理が自慢のカジュアルレストラン。ジャンルにとられない多彩なメニューと、温かいサービスでお迎えいたします。

■朝食： 6：30～10：30
 ■ランチ： 11：30～15：00
 ■ディナー： 17：00～22：00
 ■ご予約・お問い合わせ：
 「モンマルトル」052-251-3795（直通）
 ■OPEN： 6：30～24：00（L.O.23：30）

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. 052-251-8642 www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp