

NEWS RELEASE

報道関係各位



株式会社 名古屋東急ホテル
〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

名古屋東急ホテル
ホームパーティーでも活躍！
ハロウィンスイーツがバージョンアップして今年も登場

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（月）～31日（水）の期間、オールデイダイニング「モンマルトル」ベーカリーショップにて、見た目もかわいいハロウィンスイーツを販売します。



年々イベントとしての盛り上がりを見せる秋の風物詩“ハロウィン”。今年もホテルパティシエが遊び心のあるスイーツ各種を揃えました。

ハロウィンの定番となった、かぼちゃのお化け“ジャック・オー・ランタン”のカボチャムース「ディアブルポティロン」や、怪しげなハロウィンの夜をイメージした、紫芋とブラウニーのケーキ「ルナ」、墓地に顔をのぞかせるお化けがチャーミングな「ファントム」、そして、人気のカボチャプリン「フォレッタ」の4種をお楽しみください。ハロウィンパーティーのお手土産にも最適です。

名古屋東急ホテルでは、今後も旬の食材を使用し季節を感じられるスイーツを販売していきます。

ディアブルポティロン

¥2,200（直径 12cm）

大きなサイズのハロウィンケーキが登場！
カボチャとキャラメルムースのタルト。
タルト生地は、濃厚なチョコレートのガナッシュとスポンジを敷き詰め、キャラメリゼしたくるみの食感をアクセントにしました。
ハロウィンらしいかぼちゃのお化け“ジャック・オー・ランタン”をイメージしたケーキです。



ファントム

¥650

チョコレートガナッシュとキャラメリゼしたくるみをタルト生地に詰め、かぼちゃのムースをのせました。チョコレートでできたお墓と顔をのぞかせるお化けがハロウィンらしい一品。



ルナ

¥680

口当たりの軽いフロマージュブランのムースに紫芋のクリームをしぼり、モンブラン風に。甘さ控えめのチョコレートブラウニーとの相性が絶妙のケーキは、怪しげなハロウィンの夜をイメージしています。



フォレッタ

¥750

ハロウィンスイーツの定番となったかぼちゃのプリン。季節のフルーツをトッピングし、チョコレートの帽子をかぶせ“小悪魔”風にデコレーションを施しました。



※表示料金には全て税金が含まれています。

【ハロウィンスイーツ】概要

販売期間：10月1日（月）～31日（水）

販売時間：11:00～22:00

場所：1階 オールデイダイニング「モンマルトル」ベーカリーショップ



ALL DAY DINING Montmartre

セルフピックアップのパンコーナーを新設。素材と製法にこだわり、毎朝シェフの技術と想いを込めて焼きあげたパン、ショーケースにはパティシエ自慢のホテルケーキが並びます。

パン販売：11:00～21:00

ケーキ販売：11:00～22:00

お客様のご予約・お問い合わせ

名古屋東急ホテル
オールデイダイニング「モンマルトル」
Tel. 052-251-3795

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係者）

名古屋東急ホテル
マーケティング 三宅・高橋・糸山
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp