

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

目の前で焼き上げる“仔羊”も楽しめる！
プロヴァンス薫るブッフェ
～南仏フェア～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江静男）は、2018年11月3日（土・祝）～12月16日（日）の土日祝日限定で、オールデイダイニング「モンマルトル」にて、リニューアル企画第2弾として、南フランスをイメージした料理の数々が堪能できる「南仏フェア」を開催します。



～10月1日 リニューアルオープン～
オールデイダイニング「モンマルトル」



パリのエスプリを効かせたお洒落な店内



目の前で楽しめるシェフパフォーマンス



大理石調の広々としたブッフェコーナー

オールデイダイニング「モンマルトル」リニューアル記念フェア第2弾は「南仏フェア」！
南フランス（プロヴァンス地方）をイメージした料理の数々がブッフェ形式でお楽しみいただけます。

プロヴァンス料理の特徴である、オリーブやハーブ、野菜や魚介などを使い、南フランスの郷土料理をはじめ、シェフ自慢の料理が並びます。

鋭い香りと旨みの特徴の“ロックフォールチーズ”のソースで、ムール貝をグラタンに仕立てた「ムール貝のグラチネ」や、フランス南東“ドフィネ地方”の郷土料理で、ジャガイモのグラタンにほんのりニンニクを効かせて焼き上げた「ドフィノワーズポテト」、トマトやナスなどプロヴァンス地方の代表的な野菜を、素材の旨みを閉じ込める調理法“コンフィ”で仕上げた「レギュームコンフィ」など、シェフのこだわりが詰まった料理がお楽しみいただけます。

また、新設したシェフパフォーマンスコーナーでは、パフォーマンスメニューとしては珍しい“仔羊”を目の前で焼き上げる他、フランス中南部の郷土料理で、ジャガイモとチーズを混ぜ合わせ、とろりと伸びるパフォーマンスが楽しめる「アリゴ」をご用意します。

～ 南仏フェア ～

Menu

【シェフパフォーマンス】

ランチ:ミニハンバーグ 目玉焼き添え / ローストポーク アリゴを添えて

ディナー:仔羊の鉄板焼 ソースピスター / ソーセージ アリゴを添えて / 伝統のローストビーフ

料理

- ・ピンチョス 南仏スタイル
- ・エスカベッシュ
- ・ピザ 南仏風
- ・オリーブとツナの南仏風ボンゴレパスタ
- ・ビーフシチュー 南仏風
- ・トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み
- ・香草香る魚介と野菜のヴァプール
- ・ムール貝とロックフォールチーズのグラチネ
- ・旬の野菜 アーリオオイル炒め (ランチのみ)
- ・コルドンブルー (ランチのみ)
- ・タラのブランダード (ディナーのみ)
- ・レギュームコンフィ (ディナーのみ)
- ・ドフィノワーズポテト (ディナーのみ)
- ・ポークロティ カマルグ塩で (ディナーのみ)
- ・白身魚のヴァプール ヴァンブランソース (ディナーのみ) など

デザート

- ・クラフティ リムーザン
- ・コロンビエ
- ・ショートケーキ
- ・グラスデザート
- ・フルーツ各種 など



【エスカベッシュ】



フランス南部で生産される
“ロックフォールチーズ”を使用
【ムール貝とロックフォールチーズのグラチネ】



フランス “ドフィネ地方” の郷土料理
【ドフィノワーズポテト】



【レギュームコンフィ】



フランス リムーザン地方の伝統菓子
【クラフティ リムーザン】



【香草香る魚介と野菜のヴァプール】

開催期間：2018年11月3日（土・祝）～12月16日（日）の土日祝日限定

開催時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

料金：ランチ

大人 ¥3,200 / シニア (65歳以上) ¥3,000 / 小・中学生 ¥1,600 / 未就学児無料

ディナー

大人 ¥5,000 / シニア (65歳以上) ¥4,800 / 小・中学生 ¥2,500 / 未就学児無料

場所：1階 オールデイダイニング「モンマルトル」

ご予約・お問い合わせ：オールデイダイニング「モンマルトル」 Tel. 052-251-3795 (直通)

※表示料金にはサービス料・税金が含まれています。

※仕入れの状況により、予告なしにメニュー内容を変更する場合がございます。

お客様からのお問い合わせ

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