

## 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

出来立ての“アヒージョ”も堪能！  
心も身体も温まる料理の数々

## Winter Fair ～冬の味覚と各国の鍋料理～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江静男）は、2019年1月12日（土）～2月24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、各国のあったか鍋や、冬の味覚を堪能できるモンマルトルのエスプリを効かせた料理の数々をbuffet形式にてご提供します。



2018年10月1日に、オールデイダイニングとしてリニューアルオープンした「モンマルトル」。新たに常設したbuffet台や、出来立ての料理をご提供する“シェフパフォーマンスコーナー”で、冬に嬉しいあったか鍋や、熱々のアヒージョ、冬の味覚の数々が楽しめる、「Winter Fair ～冬の味覚と各国の鍋料理～」を開催します。

モンマルトルで人気の「ブイヤベース」は、魚介の旨みがつまった濃厚なスープが特徴で、世界三大スープの一つとも呼ばれる、漁業が盛んな“フランス・プロヴァンス地方”の名物料理。

魚介のエキスに野菜の旨みと香りを加え、オレンジ、ペルノ酒で風味豊かに仕上げた“名古屋東急ホテルオリジナルレシピ”のスープがお楽しみいただけます。

シェフパフォーマンスコーナーでは、スペイン発祥の「アヒージョ」を出来たてでご提供します。オリーブオイルとニンニクでエビや茸を煮込み、素材の旨みがオリーブオイルに溶け込んだ味わい深い一品。

他にも、スペイン マドリードの郷土料理で、肉と豆と野菜を煮込んだボリューム満点の鍋「コシード」や、韓国の鍋料理で、豚肉、魚介、野菜の旨みにコチュジャンの辛さを合わせた身体の温まる「スンドゥブ」など各国の鍋料理をご堪能いただけます。

また、人参や蓮根など冬の根菜の食感とともに楽しむ、コンソメと卵で仕上げる「冬の根菜の洋風茶碗蒸し」、冬に旬を迎える鯛を、魚介の旨みを含んだ“マリニエールソース”と、ユリネ・エディブルフラワーで仕上げた「鯛のヴァプール ユリネとエディブルフラワーのマリアージュ」など、この時期に美味しいお料理の数々をご用意します。

# Winter Fair ～冬の味覚と各国の鍋料理～

## Menu

### 【シェフパフォーマンス】

ランチ:エビと茸のアヒージョ / ローストポーク

ディナー:エビと茸のアヒージョ / ローストビーフ

### 料理

鍋料理) ブイヤベース/コシード/スンドゥブ/ボルシチ

- ・冬野菜のしゃぶしゃぶ (ディナー)
- ・鯛のヴァプール ユリネとエディブルフラワーのマリアージュ
- ・サツマイモとカボチャのグラタン仕立て
- ・ワカサギのフリット (ランチ)
- ・魚介の香草蒸し ウニ香る白ワインソース (ランチ)
- ・鯛のカルパッチョ (ランチ)
- ・タラのブランダード (ディナー)
- ・カニ盛り (ディナー)
- ・ブリのカルパッチョ (ディナー) など

### デザート

ショートケーキ/グラスデザート/フルーツ各種 など

フランス

【ブイヤベース】



スペイン

【コシード】



韓国

【スンドゥブ】



ウクライナ

【ボルシチ】



冬の定番鍋！

【冬野菜のしゃぶしゃぶ】

お客様ご自身で好きな野菜を洋風出汁にくぐらせて、お召し上がりいただけます。

開催期間:2019年1月12日(土)～2月24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」

※90分制となります。

※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。



ALL DAY DINING  
Montmartre

パリのエスプリが効いたカジュアルダイニングレストラン  
ブッフェやシェフパフォーマンスコーナーでは、伝統のローストビーフを  
はじめ、多彩な料理をお楽しみいただけます。

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