

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

鉄板でチーズを絡めて作る、出来たて「リゾット」も楽しめる！

ウィークエンドブッフェ
～イタリアフェア～



名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江静男）は、2019年3月2日（土）～5月6日（月・振休）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、美食の国“イタリア”をテーマとした「ウィークエンドブッフェ～イタリアフェア～」を開催します。



2018年10月1日に、リニューアルオープンしたオールデイダイニング「モンマルトル」で、リニューアル後初となる“イタリアフェア”を開催！新設されたブッフェ台に、フランス料理にも影響を与えた、美食の国“イタリア”をテーマにした料理の数々を取り揃えます。

昨年4月5日に開催し、多くのお客様にお楽しみいただいた“イタリアフェア”がバージョンアップして帰ってきます！

リニューアル後、新たに設けたシェフパフォーマンスコーナーでは、削りたての“パルミジャーノ・レッジャーノ”を絡めて鉄板でお作りする「パルマ風リゾット」が登場！目の前で仕上げる出来たて熱々のリゾットは、五感を刺激するライブ感たっぷりのパフォーマンスメニューです。

また、ディナータイム限定のスペシャルメニューとしてイタリア2大ハムの1つと言われる“プロシュート・ディ・サンダ・ニエーレ”もブッフェに並びます。イタリア北東部に位置する“サンダ・ニエーレ”で、14ヶ月という長い時間をかけて、皮付きのまま塩漬けし、乾燥・熟成させることにより、芳香な風味で塩分が低く甘味のある絶品ハムをお好きなだけお召し上がりいただけます。

他にも、定番のピッツァや、ペンネをはじめ、北イタリアの伝統料理で、肉と香味野菜を煮込む、イタリア風おでん「ボットーミスト」や、魚介類をトマトやオリーブオイルとともに煮込んだ、イタリア南部の都市“ナポリ”料理の「アクアパッツァ」など、イタリアを料理でご堪能いただけます。

また、イタリア料理には欠かせない“イタリア産のワイン”も多数揃えているので、ペアリングもお楽しみいただけます。

ウィークエンドbuffet ～イタリアフェア～

Menu

【シェフパフォーマンス】

ランチ: パルマ風リゾット / ローストポーク ペペロナータ添え バルサミコソース

ディナー: パルマ風リゾット / ニョッキ ゴルゴンゾーラソース / ローストビーフ

【温製メニュー】

- ・ピッツァ マルゲリータ
- ・チキンソテー ローマ風
- ・アクアパッツァ
- ・鯛のポワレ アンチョビオイル
- ・カルツォーネ
- ・ラザニア風マカロニグラタン
- ・ペンネアラビアータ
- ・ミネストローネ など

【冷製メニュー】

- ・イワシのサオール
- ・イタリア産生ハム (ディナー)
- ・スティック野菜 バーニャカウダーソース (ディナー) など



アクアパッツァ



ペンネアラビアータ



ラングスティースとイカの香草パン粉焼き



ティラミス

◆◆◆ 開催概要 ◆◆◆

開催期間: 2019年3月2日(土)～5月6日(月・振休)の土日祝日限定 ※90分制

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 ¥3,500 / シニア(65歳以上) ¥3,300 / 小学生 ¥1,750 / 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」

※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
buffet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@tokyuhotel.s.co.jp