

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

焼きたてのステーキを存分に堪能！夏のスタミナbuffet

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤克弥）は、2019年7月5日（金）～9月29日（日）の金土日祝日及び8月12日（月・振休）～8月15日（木）限定で、オールデイダイニング「モンマルトル」にて、食欲をそそるスパイシーな料理とライブキッチンで焼きたてを提供する牛リブロースのステーキを思う存分お楽しみいただける「ステーキ&スパイシーフェア」を開催します。



夏のスタミナ源と言えばお肉。今年の夏はモンマルトルでステーキをはじめとするお肉料理と、夏に食べたいスパイシーな料理の数々で暑さを乗り切る活力をチャージ!!

鉄板で焼きあげる“牛リブロースのステーキ”や、ディナータイム限定で伝統の“ローストビーフ”をお好きなだけご堪能いただけます。また、トマトやマンゴー・蜂蜜などを加えてじっくりと煮込んだコクのある“モンマルトルオリジナルカレー”に加え、“3種のスパイスカレー”や、ヨーグルトや香辛料に漬け込んだ鶏肉を焼き上げる“タンドリーチキン”など、夏にピッタリであとを引く美味しさに大満足のお料理がbuffet台に並びます。

7、8月のおすすめ料理は、「ベイベーバックリブのBBQソース」。脂が少なく柔らかな肉質の“バックリブ”を、バーベキューソースで焼き上げ、香ばしい風味に仕上げた夏らしいお肉料理です。

さらに、夏休み期間にはお子様にも喜んでいただけるよう、キッズコーナーも充実。エビフライや、ミートボール、お子様向けの甘口カレーなど、辛いものが食べられないお子様にもご満足いただける内容となっています。

9月のおすすめ料理は、「トムヤムクン」。レモングラスをはじめとした、様々な香辛料と唐辛子により、酸味と辛味が絶妙の味わいを醸し出すスープに、エビや貝など魚介の旨みも溶け込んだタイの代表的なスープ。

まだまだ暑さの残る9月に楽しんでいただきたい一品です。

また、9月以降は辛さをバージョンアップしたメニューが登場します。ご期待ください。

ウィークエンドブッフェ ステーキ&スパイシーフェア

【シェフパフォーマンス】

ランチ:牛リブロースの鉄板焼ステーキ

ディナー:牛リブロースの鉄板焼ステーキ/伝統のローストビーフ

メニュー例

- ・スパイシービーフスープ
- ・モンマルトルオリジナルカレー
- ・3種のスパイスカレー(黒カレー/グリーンカレー/バターチキンカレー)
- ・タンドリーチキン
- ・ホタテとごごろ野菜のスパイシー炒め
- ・タイ風焼きそば“パッタイ”
- ・自家製豆腐のマーボー豆腐 (ディナーのみ)
- ・甘エビの唐揚げ ガーリックシュリンプ仕立て
- ・ベトナム風揚げ春巻き スイートチリソース
- ・ブルコギ
- ・ベイビーバックリブのBBQソース (7月5日~9月1日 限定)
- ・トムヤムクン (9月6日~9月29日 限定) など



モンマルトルオリジナルカレー&3種のスパイスカレー



タイ風焼きそば“パッタイ”



ブルコギ

◆◆◆ 開催概要 ◆◆◆

開催期間:2019年7月5日(金)~9月29日(日)の金土日祝日限定 及び

8月12日(月・振休)~8月15日(木)

※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 ¥3,000 (¥3,564)/シニア(65歳以上) ¥2,500 (¥2,970)/小学生 ¥1,500 (¥1,782)/未就学児無料

【ディナー】

大人 ¥4,600 (¥5,464)/シニア(65歳以上) ¥4,100 (¥4,870)/小学生 ¥2,150 (¥2,554)/未就学児無料

※8月9日(金)~8月18日(日)は、ランチ・ディナーとも大人・シニア料金が+¥500になります。

場所:1階 オールデイダイニング「モンマルトル」

※ カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※ 食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。※9月はメニュー内容を一部変更して提供します。



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