

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

美食の国の郷土料理を堪能！ ブッフェで楽しむイタリア料理

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人: 斉藤克弥)では、漂う香りや音・立ち上がる炎など、臨場感溢れるシェフのパフォーマンスと出来たての料理が楽しめる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」をテーマにした料理を2020年1月10日(金)～3月1日(日)の金土日祝日限定で提供いたします。



パスタやピザなど気軽に食べられる料理のイメージが強いイタリア料理ですが、「モンマルトル」では、地中海に囲まれた南部地域の魚介やトマト、オリーブオイルなどを使い軽くてさっぱりとした**“南イタリア料理”**や、煮込み料理などしっかりとした味付けが特徴の**“北イタリア料理”**など個性豊かな郷土料理の数々も取り揃えます。

イタリア料理にはかかせないトマトやオリーブオイルを使用した**“南イタリア料理”**では、海辺の街で漁師たちに食べられていた**「魚介のトマト煮込み“カッチュッコ風”**や、トマトやチーズなどで煮込んだイタリア風の肉団子**「ポルペッティ」**、魚介の旨みが詰まった**「鱈の蒸し焼き アクアパッツァ仕立て」**などをご用意。

“北イタリア料理”では、イタリアの美食の都ボローニャで生まれた煮込み料理**“ボロネーゼ”**をらせん状のショートパスタ**“フィジリ”**に絡ませた**「フィジリボロネーゼ」**や、茸の旨みを引き出しトリュフのような味わいに仕上げる**「肉厚しいたけとレンコンのトリフォーラーティ」**など、味わい豊かな料理が登場します。

また、シェフが目の前の鉄板で焼くビーフステーキはランチとディナーで、じっくりと柔らかく焼き上げ、旨みを閉じ込めたホテル伝統の**「ローストビーフ」**はディナー限定でご堪能いただけます。

ウィークエンドブッフェ ～イタリアフェア～

【シェフパフォーマンス】

ランチ ◆鉄板焼ビーフステーキ

ディナー ◆伝統のローストビーフ 自家製オニオンソース

◆鉄板焼ビーフステーキ

メニュー例

- ・鱈の蒸し焼き アクアパッツァ仕立て
- ・魚介のトマト煮込み“カッチュコ風”
- ・仔牛のカツ ミラノ風
- ・豚肉の低温調理のグリル ディアボラ風
- ・鶏肉とひよこ豆のカチャトーラ
- ・ポルペッティ
- ・トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み
- ・じゃがいものニョッキ ソレント風
- ・肉厚しいたけとレンコンのトリフォラーティ
- ・ペンネペロンチーノ
- ・フィジリポロネーゼ など



鱈の蒸し焼き アクアパッツァ仕立て



トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み



ポルペッティ



仔牛のカツ ミラノ風

◆◆◆ 開催概要 ◆◆◆

開催期間:2020年1月10日(金)～3月1日(日)の金土日祝日限定 ※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 ¥3,000 (¥3,630) / シニア(65歳以上) ¥2,500 (¥3,025) / 小学生 ¥1,500 (¥1,815) / 未就学児無料

【ディナー】

大人 ¥4,600 (¥5,566) / シニア(65歳以上) ¥4,100 (¥4,961) / 小学生 ¥2,150 (¥2,601) / 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」

※ カッコ内の料金にはサービス料10%・消費税10%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。

※ 写真はイメージです。



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