

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

多彩な個性のボンボンショコラが際立つ、バレンタインテークアウト 名古屋東急ホテル

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、2月1日（土）～2月14日（金）迄、オールデイダイニング「モンマルトル」のベーカリーショップにて、バレンタインにちなんだチョコレートスイーツ4種を販売いたします。



①6種の味が楽しめるボンボンショコラ

- ・ジャスミンの茶葉の香りにウォッカを加えた切れのある味に仕上げたガナッシュ「JASMIN」
- ・スパイスとバニラの豊かな香りを併せ持ったトンカ豆のガナッシュ「TONKA」
- ・ほんのりと甘味のあるピスタチオペーストとビターチョコレートとのマリアージュが楽しめる「PISTACHE」
- ・オレンジリキュールとオレンジペーストを加えた、シトラスが香るショコラ「オレンジ」
- ・ヴァローナ社のホワイトチョコレートにフランボワーズピューレをあわせた甘酸っぱい「フランボワーズ」
- ・香り豊かなブランデーVSOPを使った大人の味わい「ブランデー」

②ガトーショコラ

クーベルチュールとカカオパウダーで焼き上げた口溶けの良い生地をアプリコットジャムとガナッシュチョコレートでコーティングしたホールケーキ（直径10cm）

③マカロン

ガナッシュチョコレートとミルクキャラメル製の2種のクリームをはさみ、片面をチョコレートでコーティングしパリッとした食感としっとりとしたマカロンの食感が楽しめる。

ホテルで提供しているブッフェやスイーツプレートでも人気の「マカロン」をバレンタイン限定バージョンで提供します。

④ガナッシュ

毎年この時期だけ販売する生チョコレートは、プレーンとコーヒーの2種類の滑らかな味わいがチョコレート好きな方を魅了します。

大切な方への贈り物や自分へのご褒美など、特別な日に楽しんでいただきたいシェフパティシエこだわりのバレンタインギフトです。

「サン・ヴァランタン ショコラ」概要

開催期間:2月1日(土)~2月14日(金)

販売時間:11:00~22:00

販売価格:◆ショコラヴァリエ

(ジャスミン・トンカ豆・ピスタチオ・オレンジ・フランボワーズ・ブランデー)

¥1,500 (4個入り) / ¥1,800 (6個入り) / ¥2,500 (9個入り)

◆ガトーショコラ ¥1,800

◆マカロン ¥1,800 (5個入り)

◆ガナッシュ ¥1,200 (5個入り) / ¥1,800 (8個入り)

場所:1階 オールデイダイニング「モンマルトル」ベーカリーショップ

※カッコ内の表示料金には消費税8%が含まれております。
※食材の入荷状況により、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

オールデイダイニング「モンマルトル」 ベーカリーショップ

素材と製法にこだわり、毎朝シェフの技術と想いを込めて焼きあげたパン、
ショーケースにはパティシエ自慢のホテルケーキが並びます。

パン販売 : 11:00~21:00

ケーキ販売 : 11:00~22:00

お客様のご予約・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