

予約受付開始！ 名古屋東急ホテルのクリスマスケーキ&ローストチキン

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：佐藤友康）では、2014年のクリスマスケーキとローストチキンの予約受付を10月1日より開始いたしました。

見ているだけで幸せな気持ちになれるクリスマスケーキの数々。

今年も皆様の笑顔を思い浮かべながら、シェフパティシエ原富彦がオリジナルケーキを多彩にご用意いたしました。

□□□【クリスマスケーキ概要】□□□

シュープリーズ・ド・ノエル

高さ20cm ¥7,700（限定50個）

今年のクリスマスはこれで決まり！

名古屋東急ホテルのシェフパティシエ原富彦が、大人のクリスマスを華やかに演出する渾身の作品。ラズベリームースとシャンパンババロア、ビスキュイショコラが層をなし、夜景をイメージしたチョコレートで包むロマンチックなケーキに仕上げました。



ファニーサンタ

直径15cm ¥4,600

昨年大人気だったサンタクロースケーキ。レアチーズケーキの中に爽やかなオレンジのジュレをしのかせたケーキです。



ブッシュ・ド・ノエル

長さ18cm ¥4,900

ほろ苦いチョコレートのロールケーキに苺のバタークリームでデコレーションしたケーキは、見ているだけで心が弾みます。



モンブラン

直径15cm ¥4,600

濃厚な和栗のペーストと香ばしい渋皮栗をあしらった優しい甘さのケーキです。



デコレーションケーキ

直径15cm ¥4,100

王道のデコレーションケーキ。期待を裏切らない定番ケーキは大人から子供まで楽しめます。



シゴニー

重さ約600g ¥4,100

12月に入ってクリスマス当日までに一切れずつを味わって食べきる伝統的な食べ方で、日ごとに増す美味しさを堪能してみてください。

今年は、特別なローストチキンが登場！ちょっぴりリッチに過ごしたいお客様にぴったりです。
創業昭和 30 年、名古屋コーチン販売の老舗鳥重商店から届いた「完熟名古屋コーチン」。

鳥重商店が安心・安全で信頼できる契約農場から入荷し、熟成させた名古屋コーチンを総料理長 鈴木博明がこだわりの製法で焼き上げたローストチキンです。名古屋東急ホテルでしか味わえない完熟名古屋コーチンのローストチキンを是非お楽しみください。

□□□【ローストチキンパーティーセット 概要】□□□



× 総料理長 鈴木博明

『完熟名古屋コーチンのローストチキン』

【料金】 ¥10,000 ~限定 25 セット~

■「完熟名古屋コーチン」は、鳥重商店が専用冷蔵庫にて 10~13 日間熟成（エイジング）を行った特別な名古屋コーチンです。
より肉質がソフトになり、肉の旨味が凝縮された深い味わいが楽しめます。

* 茸とポテトのグラタンと野菜のピクルス、フルーツ
ホテルメイドのパンがセットになっています。



ファミリーローストチキン

【料金】 ¥5,400

■毎年大人気の香ばしく焼き上げたチキン。温野菜とホテルメイドのパンがセットになっています。

【ご予約・お問い合わせ】

お電話 052-251-3795 (コーヒーハウス「モンマルトル」直通)

* FAX、Web 予約も受付けております。

【お申込期間】

2014 年 12 月 19 日 (金) まで

【お申込み受付・お渡し場所】

名古屋東急ホテル 1F コーヒーハウス「モンマルトル」

【お渡し期間】

2014 年 12 月 21 日 (日) ~12 月 25 日 (木)

【お渡し時間】

10:00~19:00 ※ローストチキンは 12:00 以降

* 表示金額には、税金が含まれております。

この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・上野 までお願いいたします。

TEL. 052-252-8644 FAX. 052-251-4968 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>