

暑い季節が到来！今年の夏もお肉を食べて乗り切ろう！  
『サマーステーキフェア』好評開催中！  
8月20日（木）から4日間は、開業28周年特別ディナーイベント  
『モンマルトルの肉バル！』を開催！

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：佐藤友康）は、2015年8月31日（月）までコーヒーハウス「モンマルトル」にて、『サマーステーキフェア ～夏野菜とステーキの鉄板焼き わさびとスパイスの効いた3種のソースで～』を開催しております。

昨年も大人気だった『サマーステーキフェア』。今年は召し上がれるお肉のラインナップに氷温熟成し旨味を引き出した和牛もも肉が登場！お肉はシンプルに岩塩はもちろん、わさびと梅を合わせた“さっぱりソース”・トマトのスパイスソース・グリーンペッパーの辛味がアクセントのソース、3種のソースで色々と味わえ、夏本番の活力チャージにぴったりのフェアとなっております。

また8月20日（木）～23日（日）は名古屋東急ホテル開業28周年記念として『モンマルトルの肉バル！』を開催いたします。肉バルメニューをご注文のお客様にはソムリエが選んだグラス赤ワインを、なんと280円でご提供。お肉は定番のサーロインやフィレ肉に加え、仔羊・マンガリツァポーク・鴨肉などから選ぶことができ一度に3種類のお肉が味わえます。カップルはもちろん、ファミリーやお肉好きが集まった女子会など幅広くご利用いただけます。

**『サマーステーキフェア』**  
～夏野菜とステーキの鉄板焼き  
わさびとスパイスの効いた3種のソースで～』概要



◇期間： 開催中 ～ 8月31日（月）  
◇時間： 17：00～22：00  
◇メニュー：

- ・氷温熟成した和牛もも肉のステーキ  
150g：¥5,346 / 300g：¥8,910
- ・Tボーンステーキ 450g：¥5,220
- ・牛フィレステーキ 100g：¥3,088 / 150g：¥4,514
- ・サーロインステーキ 150g：¥3,564 / 200g：¥4,752

■上記メニューにプラスしてお楽しみいただけます  
\*セット：+¥831  
(スープ・サラダ・パン・コーヒー付のコースメニュー)  
\*サラダ&デザートbuffet付：+¥1,188  
(シェフ自慢のデザート・サラダ・スープ・ソフトドリンクをお好きなだけどうぞ)

**名古屋東急ホテル 開業28周年記念**  
**ディナーイベント**  
**『モンマルトルの肉バル！』概要**



◇期間： 8月20日（木）～8月23日（日）  
◇時間： 17：00～22：00  
◇料金： お1人様 ¥4,000 (サラダ&デザートbuffet付)  
◇メイン料理  
氷温熟成した和牛もも肉他、サーロイン・フィレ、仔羊・マンガリツァポーク・鴨肉からお選びいただく  
3種類のお肉が味わえる盛り合わせ

\*肉バルメニューご注文のお客様にはグラス赤ワインを¥280（1杯）でご提供。



**TRAPICHE**  
ARGENTINA

協力： 



\*表示金額には、サービス料と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・伊藤 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>