

NEWS RELEASE

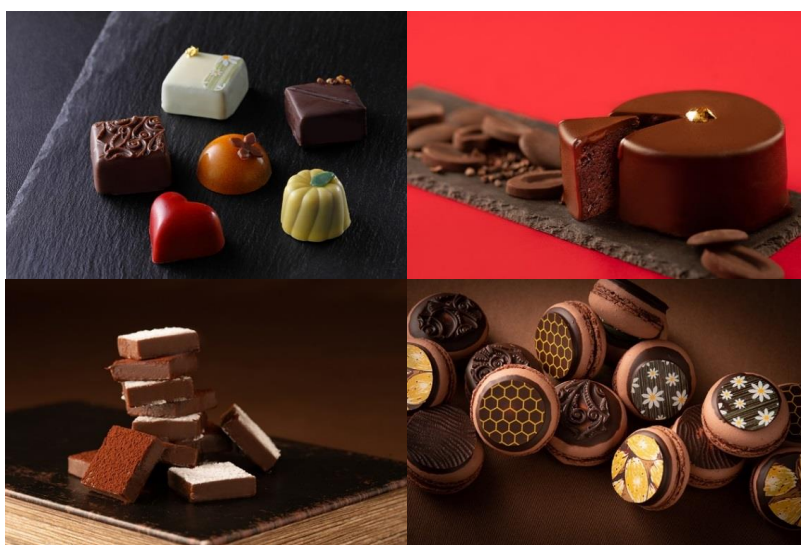
報道関係各位



株式会社 名古屋東急ホテル
〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

特別な日を華やかに彩るバレンタイン限定スイーツ
「サン・ヴァランタンショコラ 2021」

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：齊藤克弥）は、2021年2月1日（月）～2月14日（日）の期間、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にて、バレンタインスイーツを販売いたします。



バレンタインデーは、フランスでは“サン・ヴァランタン”と言われ、男女問わず、愛する人にプレゼントを贈るなど“愛を祝う日”とされています。人との繋がりが減っている今だからこそ、大切な方へ想いが届きますようにと願いを込めて「サン・ヴァランタンショコラ 2021」と名付けました。

今年のショコラヴァリエは、地元 愛知県西尾産の“抹茶”や酒粕、蕎麦の実などを使用した和テイストのショコラを詰合せました。ひとつひとつの味わいにこだわった6種類のボンボンショコラがお楽しみいただけます。

そのほか、片面をチョコレートでコーティングしたポップで可愛い「マカロン」や濃厚なチョコレートが魅力の「ザッハトルテ」、毎年好評の生チョコレート「ガナッシュ」も販売いたします。

大切な方へのプレゼントや、ご自身へのご褒美に上質な甘さとほろ苦さが溢れるショコラスイーツをお楽しみください。

◆ショコラヴァリエ◆



苺

バルサミコ酢がアクセントに
あまおうのコンフィチュールと苺のガナッシュ



みかん

みかんのコンフィチュールと
みかんのピューレを合わせた
ミルクチョコレートのガナッシュ



柿とシナモン

柿のコンフィチュールとダーク・ミルクの
2種類のショコラを使用したシナモン香る
ガナッシュ



蕎麦の実

2種のショコラのテイストに蕎麦の実の
香ばしい香りで仕上げました



酒粕

ミルクチョコレートと酒粕を合わせた
大人のガナッシュ



抹茶

ホワイトチョコレートベースに西尾産抹茶と
抹茶リキュールで仕上げた香り高い一品

【サン・ヴァランタンショコラ 2021】概要

販売期間：2021年2月1日(月)～2月14日(日)

販売時間：月～木曜日 11:00～17:00 / 金～日曜日・祝日 11:00～18:00

販売価格：◆ショコラヴァリエ

(苺・みかん・柿とシナモン・蕎麦の実・酒粕・抹茶)

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

◆ザッハトルテ ¥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)

販売場所：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

※表示料金には消費税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。

名古屋東急ホテルでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、
新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

館内における換気の徹底 / お客様用手指消毒液の設置 / スタッフのマスクと手袋着用 / 定期的な消毒の実施

新型コロナウイルス感染予防対策(ガイドライン)についての詳細ページ

< <https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/information/63774/index.html> >

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・染谷・糸山
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp