

NEWS RELEASE

報道関係各位

名古屋東急ホテル
名古屋市中区栄 4-6-8

名古屋東急ホテル、2025 年クリスマスケーキとローストチキンの予約受付開始。

～心温まるクリスマスを彩る 7 種のケーキと 2 種のローストチキンが登場～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：金子 真之）は、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にて、ホテルパティシエが心を込めてお届けするクリスマスケーキ 7 種、人気のローストチキン 2 種の商品を取り揃え、2025 年 10 月 1 日(水)より予約受付を開始いたします。



詳細はこちらから：<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/restaurant/montmartre-bakery/plan/133371/index.html>

クリスマスの食卓を彩るケーキには、王道の「デコレーションケーキ」をご用意。直径 15 cm のファミリーサイズと、2 名様で楽しめる直径 10 cm の「プチ・デコレーションケーキ」で、シーンに合わせたサイズをお選びいただけます。近年はご家庭でクリスマスを祝う方が増えており、大切な人と過ごすひとときをさらに特別に演出できるラインアップです。

毎年人気の「シゴーニュ」は、ドイツ伝統菓子「シュトーレン」をホテルオリジナルに仕上げた一品です。伝統的な製法を守りながら、日本人の味覚に合わせてしっとりとした口当たり仕上げています。今年はフランス産ヴァローナ社のチョコレートを加えた「シゴーニュ・ショコラ」も新登場。独自のレシピで仕立てた味わいは、この冬のトレンドを感じていただける逸品です。「シゴーニュ」とはフランス語で“コウノトリ”を意味し、幸せを運ぶ象徴として親しまれています。幼子キリストのおくるみにも例えられるシュトーレンの姿に重ね合わせ、この名を冠しました。伝統菓子の魅力とともに、新しい味わいをぜひお楽しみください。

そのほか、大人の方におすすめの「フォレ・ブランシュ」は、レアチーズの中にスフレチーズを忍ばせ、2 種類のチーズとフランボワーズのコンフィチュールが織りなす上品な味わいが特徴です。「プッシュ・ド・ノエル」は自家製マーマレードとプラリネを組み合わせたチョコレートケーキ。そして「パパノエル」は、チョコレートでかたどったサンタの中にモンブランとチョコレートトリュフを忍ばせた遊び心あふれるケーキで、わずか 10 個限定の販売。手にした方だけが味わえる特別感をご堪能いただけます。

さらに、テーブルを彩るローストチキンのパーティーセットも 2 種類ご用意。その中でもおすすめは、50 セット限定販売の「名古屋コーチン完熟鶏のローストチキン パーティーセット」です。創業 68 年を誇る鶏専門商社「鳥重商店」か

ら仕入れた名古屋コーチン完熟鶏を、ホテルシェフが丁寧に焼き上げました。芳醇な旨みとジューシーな味わいは、ご家庭で過ごすクリスマスディナーを格別なひとときに変えてくれます。

デコレーションケーキ 6,500 円 <直径 15cm>

しっとりとした焼き上げた柔らかなスポンジと滑らかなクリーム、甘酸っぱい苺をサンドした王道のショートケーキ。



プチ・デコレーションケーキ 4,900 円 <直径 10cm>

人気のデコレーションケーキを2人用のサイズに。丸ごと苺をサンドしたシェフパティシエ自慢のリッチなクリスマスケーキ。

【限定 30 個】



ブッシュ・ド・ノエル 6,500 円 <全長 17cm>

自家製マーマレードとプラリネを使ったチョコレートケーキ。サクサクとした食感となめらかなチョコレートムースをお楽しみください。 【限定 50 個】



フォレ・ブランシュ 6,300 円 <直径 15cm>

レアチーズケーキの中にスフレチーズケーキを詰めました。2種のチーズケーキとフランボワーズのコンフィチュールが織りなすハーモニー。 【限定 50 個】



パパノエル 12,000 円 <全高 20cm>

チョコレートで作られたかわいらしいサンタの中には、モンブランケーキとチョコレートトリュフが。見た目もおなかも満たしてくれる東急ホテルの特別なクリスマスケーキ。 【限定 10 個】



シゴーニュ・プレーン 4,300 円 <約 600g>

ラム酒で漬け込み熟成させた自家製レーズンと各種ドライフルーツが日ごとに味わい深くなる、プレーンタイプのシゴーニュ。

シゴーニュ・ショコラ 4,300 円 <約 600g>

ラム酒で漬け込み熟成させた自家製レーズンと各種ドライフルーツが日ごとに味わい深くなる、ヴァローナショコラを練りこんだシゴーニュ。



名古屋東急ホテルのクリスマスケーキは環境に配慮し、プラスチックのオーナメントを使わず、全て食べられるデコレーションのプレートや装飾を使用しています。

「名古屋コーチン完熟鶏」のローストチキン パーティーセット 12,000 円 <限定 50 セット>



名古屋コーチン完熟鶏をホテルシェフの熟練した技でじっくりと焼き上げた特別なローストチキン。
ジューシーで弾力のある肉質と、まろやかな味わいの中に
「旨みとコク」が凝縮された逸品です。

[茸とポテトのグラタン・野菜のピクルス・フルーツ・ホテルメイドのパン付]

ファミリーローストチキン パーティーセット 6,800 円



オーブンで丁寧に焼き上げたクリスマスチキン。
外はパリパリ、お肉はふっくらジューシーなローストチキンを
ホテルメイドのパンと一緒に楽しみください。

[温野菜・ホテルメイドのパン付]

「クリスマスケーキ&ローストチキン 2025」概要

■ご予約期間：2025 年 10 月 1 日(水)～12 月 18 日(木)

■ご予約方法：

①名古屋東急ホテルホームページ

(<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/restaurant/montmartre-bakery/index.html>)より WEB 予約

②ファックス送信 [FAX 番号:052-252-8642]

ホームページよりお申込書をホームページよりプリントアウトして必要事項をご記入の上、送信してください。

③1 階 オールデイダイニング「モンマルトル」店頭にて ④お電話 052-251-3795 (「モンマルトル」直通)にて

■内容：

- ・デコレーションケーキ 6,500 円
- ・【限定 30 個】プチ・デコレーションケーキ 4,900 円
- ・【限定 50 個】ブッシュ・ド・ノエル 6,500 円
- ・【限定 50 個】フォレ・ブランシュ 6,300 円
- ・【限定 10 個】パンプキン 12,000 円
- ・シゴニーユ・プレーン 4,300 円
- ・シゴニーユ・ショコラ 4,300 円
- ・【限定 50 セット】「名古屋コーチン完熟鶏」のローストチキン パーティーセット 12,000 円
- ・ファミリーローストチキン パーティーセット 6,800 円

■お渡し期間・時間：2025 年 12 月 22 日(月)～12 月 25 日(木) ※シゴニーユは、12 月 1 日(月)よりお渡しできます

クリスマスケーキ 10:00～19:00 / ローストチキン 12:00～19:00

■お渡し場所: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 特設カウンター

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

※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、内容が変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※数に限りがございますので売り切れの際はご容赦ください。
※写真はイメージです。
※「完熟鶏」は株式会社鳥重商店の登録商標です。
商標登録番号：第 5739306 号