

# NEWS RELEASE

報道関係各位



2026年2月 18日

名古屋東急ホテル  
名古屋市中区栄4-6-8

名古屋のホテルで人気のローストビーフや旬のホワイトアスパラが堪能できる春の週末ブッフェ、3月1日より土日祝限定で開催！！



詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/restaurant/montmartre/plan/138337/index.html>

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：金子真之）では、オールデイダイニング「モンマルトル」にて、2026年3月1日より春の訪れを感じる味覚を存分に楽しめるウィークエンドブッフェ「～春満開～スプリングフェア」を開催いたします。

本フェアでは、菜の花、新玉ねぎ、ホワイトアスパラなど春野菜をはじめとする旬の食材をふんだんに取り入れ、シェフが素材の持ち味を活かして仕上げた料理の数々をお届けいたします。ご家族やご友人とのお食事、歓送迎会シーズンのお集まりなど、世代を問わずさまざまなシーンにご利用いただけるブッフェをご提案いたします。

## ■主要メニュー例

### 【ライブキッチン・シェフパフォーマンス】

ライブキッチンでは、シェフによるパフォーマンスとともに、出来立てならではの美味しさをご提供いたします。

#### ・モンマルトル伝統のローストビーフ 西洋わさびのアクセント

ランチ・ディナーともに提供。しっとりとした肉質と旨みが広がる、長年愛され続けるホテル自慢の人気メニューです。ホテルならではの味わいをご堪能いただけます。

#### ・【ランチ限定】ホワイトアスパラとくんちやまベーコンの鉄板焼き ラビゴットソース

春を感じる軽やかな一皿です。なお、くんちやまベーコンは、沖縄の言葉で豚の「首（ネック）」を意味する、豚トロ付近の希少部位を使った脂が乗って甘みがあるジューシーなベーコンです。

- ・【ディナー限定】国産牛リブロースの鉄板焼き 西京味噌風味のソース  
食べ応えのあるお肉を、和のアクセントを効かせたソースでご堪能いただけます。



ホワイトアスパラとくんちやまベーコンのソテー  
ラビゴットソース



モンマルトル伝統のローストビーフ

### 【ブッフェ料理】

- ・真鯛とムール貝のマリニエール
- ・帆立貝柱のポワレ ブルゴーニュ風
- ・新牛蒡入り 蒸し野菜とバーニヤカウダ
- ・竹の子と釜茹でシラスのピラフ
- ・高知県産初鰹のたたきと新玉ねぎ
- ・季節のスイーツ各種、パン各種、ソフトドリンクバー ほか



### ■フェア概要

開催日：2026年3月1日(日)～4月26日(日)の土・日・祝日のみ開催

場 所：1階 オールディダイニング「モンマルトル」

時 間：ランチ 11:30～15:30[L. 0. 15:00] ディナー 17:30～21:00[L. 0. 21:00] 【90分制】

料 金：ランチ 大人5,900円 /シニア(65歳以上)5,400円 /小学生2,700円 /小学生未満1,300円

ディナー 大人6,900円 /シニア(65歳以上)6,400円 /小学生3,000円 /小学生未満1,800円

※幼児(4歳未満)は無料

### ■ワインフリーフロープラン ル・プランタン ~le printemps~

ホテルシェフソムリエが監修した、グラスワインを中心とした飲み放題プランです。

期 間：2026年3月1日(日)～4月26日(日)

時 間：ディナー 17:30～21:00[L. 0. 21:00] 【90分制】

料 金：お1人様 3,500円

内 容：・グラスワイン計8種



- ・白ワイン
- ・赤ワイン
- ・ロゼワイン
- ・スパークリングワイン
- ・生ビール・ハイボール・ソフトドリンク各種



ALL DAY DINING  
**Montmartre**

パリのエスプリが効いたカジュアルダイニングレストラン。  
窓から差し込む自然光や、心地良い滝が流れる開放的な店内  
です。

※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%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。

※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。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

お客様のご予約・お問い合わせ

名古屋東急ホテル  
オールディーダイニング  
「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 松川・岡部・平野  
Tel.052-251-2411 / Fax.052-252-8642  
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp