NEWS RELEASE

報道関係各位

2026年10月16日
名古屋東急ホテル
名古屋市中区栄4-6-8

名古屋の聖夜を彩る。雪降る冬の森を表現したクリスマスケーキ５種や 名古屋コーチン完熟鶏を使用したローストチキンなど、愛知の食材を使用した 2026 年のクリスマスメニューの予約受付を開始！



詳細はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/eat/montmartre-bakery/menu/154984/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）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、2026年10月16日（金）より、クリスマスケーキ5種とローストチキン2種の予約受付を開始いたします。
今年は、雪に包まれた冬の森を繊細に表現したスペシャリテをはじめ、愛知県産のこだわり赤卵「華音」を使用したショートケーキなど、ホテルパティシエが素材の持ち味を活かして仕立てたクリスマスケーキをラインアップ。大切な方と過ごす聖夜に、ホテルメイドならではの味わいをお届けします。

■雪降る冬の森を表現したスペシャリテなど、多彩なケーキをご用意



名古屋東急ホテルのクリスマスを象徴するスペシャリテ「フォレ・エネージュ～雪の森～」は、雪に包まれた冬の森をイメージした繊細なデザインが印象的な一品。香り高いピスタチオと濃厚なチョコレートに甘酸っぱいチェリーを重ね、奥行きのある味わいに仕上げました。
愛知県産のこだわり赤卵「華音」を使用した「ガトーフレーズ・ド・ノエル～華音の恵み～」は、卵の豊かな風味とコクを引き出し、きめが細かくふんわりとした口あたりに。キャラメルとナッツにカシスの酸味を重ねた「コフレ・ド・キャラメル～キャラメルの小箱～」、フランボワーズとダークチョコレートが織りなす「エクラ・ルージュ～赤い輝き～」など、素材それぞれの個性を活かしたクリスマスケーキを取りそろえます。

■毎年完売の限定品や、名古屋コーチンを堪能するローストチキン

毎年早期に完売となるクリスマス限定商品「シュトーレン」も今年のラインアップに。ラム酒に漬け込んだレーズンやドライフルーツをたっぷりと生地に練り込み、日を重ねるごとに深まる豊かな味わいをお楽しみいただけます。



ローストチキンは2種をご用意。名古屋コーチン完熟鶏をホテルシェフがじっくりと焼き上げた「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」は、弾力のある肉質と凝縮された旨味、まろやかなコクを堪能できる一品です。「ファミリーローストチキンパーティーセット」とともに、ご家族や大切な方と囲むクリスマスの食卓を豊かに演出します。

ホテルパティシエとシェフが趣向を凝らしたクリスマスケーキとローストチキンとともに、大切な方と心に残る聖夜をお過ごしください。

クリスマスケーキ＆ローストチキン2026　概要

ご予約受付：2026年10月16日(金)～12月18日(金)

ご予約方法：

① 名古屋東急ホテルホームページよりWEB予約

② 1階オールデイダイニング「モンマルトル」店頭にて

③ お電話にて　052-251-3795「モンマルトル」直通

④ ファックスにて［FAX番号:052-251-2422］

ホームページよりお申込書を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。

お渡し期間：2026年12月22日(火)～12月25日(金)　※シュトーレンは12月1日よりお受け取りいただけます

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

■フォレ・エネージュ　～雪の森～　【30台限定】　9,000円

＜長さ22cm＞





香り高いピスタチオと濃厚なチョコレートが織りなす、オペラ仕立てのブッシュ・ド・ノエル。甘酸っぱいチェリージャムが味わいに奥行きを与え、上品で贅沢な余韻を演出します。雪に包まれた冬の森を思わせる繊細なデザインとともに、特別なクリスマスを彩る華やかな逸品に仕上げました。

■ガトーフレーズ・ド・ノエル　～華音の恵み～　6,500円
　＜直径15cm＞





愛知県産のこだわり赤卵「華音」を使用したスポンジに、なめらかな生クリームと瑞々しい苺を重ねたクリスマスショートケーキ。卵の豊かな風味とコクを引き出した、きめが細かくふんわりとしたスポンジが、生クリームと苺の味わいを引き立てます。素材の持ち味を丁寧に重ねた、ホテルメイドならではの一品です。

■コフレ・ド・キャラメル　【50台限定】　6,500円
　＜直径14cm＞





なめらかなキャラメルムースに香ばしいヘーゼルナッツのブリュレを包み、甘酸っぱいカシスジャムをアクセントに重ねました。キャラメルの濃厚なコク、ナッツの香ばしさにカシスの酸味が調和し、ひと口ごとに変化する奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

■エクラ・ルージュ　～赤い輝き～　【50台限定】　5,000円
　＜直径14cm＞





鮮やかなフランボワーズムースに、濃厚なダークチョコレートと甘酸っぱいフランボワーズジャムを忍ばせま

した。ベリーの瑞々しい酸味とダークチョコレートの深いコクが重なり、すっきりとした酸味の中に奥行きを感じる味わいに。艶やかな赤の佇まいも印象的な一品です。

■シュトーレン　【50 台限定】　4,300 円
＜約 600ｇ＞



昨年ご好評をいただき、早期完売となったクリスマス限定商品。ラム酒に漬け込んだレーズンやドライフルーツの味わいが、日ごとに深まります。今年も素材の風味と食感を生かし、丁寧に焼き上げてお届けします。クリスマスシーズンに楽しみたい、この時期ならではの味わいです。

■ローストチキンパーティーセット

「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　【限定 50 セット】　12,000 円



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「旨味とコク」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お楽しみください。

［野菜・ホテルメイドのパン付］

※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



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

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】



<ヨーロピアンエレガンス>をコンセプトに、瀟洒なインテリアでまとめられたゲストルームは 564 室。いずれのお部屋も、ゆとりのスペースと落ち着いた色調のインテリアに爽やかな気品を漂わせて、深いくつろぎをご提供いたします。また、エグゼクティブフロアにご宿泊のお客様だけがご利用いただける特別な空間「エグゼクティブ ビジネスサロン」では VIP の皆さまに相応しいおもてなしをお約束いたします。

住所：愛知県名古屋市中区栄四丁目 6 番 8 号
アクセス：名古屋市営地下鉄　栄駅 12 番出口より徒歩 5 分
公式 HP：https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/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 松川・岡部・平野
Tel.052-251-2411 ／ Fax.052-252-8642
E-mail：nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp