

コーヒーハウス「モンマルトル」
9月のおすすめは、『海老＆デニッシュ＆ぶどう！』

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9月1日よりコーヒーハウス「モンマルトル」にて新たなフェアの開催と新作のパン＆ケーキ販売をしております。

コーヒーハウス「モンマルトル」のディナータイムでは「モンマルトルの海老フェア」と題して、オマール海老や手長海老など種類豊富に取り揃え、シュリンプカクテルや海老の香草グリルなどぷりぷりの海老が楽しめます。そしてベーカリーショップでは、新作パン「“モンブラン”デニッシュ」、新作ケーキ「ヴィニョーブル」が登場いたします。新作パンはベーカリーシェフ 北浦 利昭がお届けする季節のデニッシュ。さっくり食感としっかりとしたモンブランクリームが絶妙なパンです。また新作ケーキは、パティシエ 藤井 貞則が贈る“ぶどう”を使用したこだわりケーキ。ぶどう入りのクラフティにぶどうのムースを重ね、巨峰のコンポートと一緒に召し上がれば、味の極み。秋の逸品をご堪能いただけます。

【フェア概要】

◇「モンマルトルの海老フェア」

【開催日】：開催中～9月30日（水）

*19日（土）～23日（水・祝）除く

【時間】：ディナータイム 17:00～22:00

- 【メニュー】：手長海老のカダイフ包み揚げ ￥3,326
ミナミセイエビのグリル 香草パン粉焼き ￥3,802
有頭海老のロースト エビカツ添え ￥4,039
オマール海老のビスク仕立て ￥4,227



■上記メニューにてお楽しみいただけます

*コース： +¥832 [アミューズ（海老と野菜のジュレ）・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

[アミューズ（海老と野菜のジュレ）パティシエ自慢のデザート・サラダ・スープ・フルーツ・ソフトドリンクをお好きなだけ召し上がれます]

*その他アラカルトメニューもご用意しています。

(*表示金額には、サービス料と税金が含まれております)



◇「“モンブラン”デニッシュ」

さっくり食感と、しっかりとしたモンブランクリームが絶妙です。

【販売期間】：販売中

【料金】：¥260～

(*表示金額には税金が含まれております)

ベーカリーシェフ
北浦 利昭



◇新作ケーキ「ヴィニョーブル」

“ぶどう園”をイメージしたケーキ。

【販売期間】：販売中～9月30日（水）

【料金】：¥520

(*表示金額には税金が含まれております)

パティシエ
藤井 貞典

◇【ご予約・お問い合わせ】052-251-3795（コーヒーハウス「モンマルトル」直通）

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>