

10月1日より予約受付開始！ 名古屋東急ホテルのクリスマスケーキ&ローストチキン

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:佐藤友康)は、10月1日よりコーヒーハウス「モンマルトル」にて2015年のクリスマスケーキとローストチキンの予約受付を開始いたします。

名古屋東急ホテルのクリスマスケーキ。今年の新作は、雪のひとひらをイメージした『ノエル・フロマージュ』！真っ白な雪のような見た目のケーキは、サククリと歯切れのよいタルトと濃厚なレアチーズケーキの間に挟んだ甘酸っぱいジャムがアクセントとなり美味しさを引き立てています。

人気シリーズの『シュूपリーズ・ド・ノエル』はクリスマスツリーをイメージしてバージョンアップ！！みんなが大好きなファニーサンタやデコレーションケーキももちろんご用意しております。

さらに、クリスマスといえばローストチキン！ 昨年好評いただいた“完熟名古屋コーチンのローストチキン”が今年も登場します！！



ノエル・フロマージュ

【直径15cm ¥4,600】

新作

サククリと歯切れのよいタルト生地と濃厚なレアチーズケーキの間に挟んだ甘酸っぱいジャムが美味しさを引き立てます。

真っ白なマカロンと雪の結晶をかざり、雪降る聖夜をイメージしたチーズタルトです。

シュूपリーズ・ド・ノエル (右)

【高さ20cm ¥7,700】

ショコラとキャフェのバタークリームとビスキュイ、ラズベリージャムなどを重ねた層が美しい濃厚な味わいのケーキです。

シゴニーユ (左)

【重さ約600g ¥4,200】

フィリングのドライフルーツが味わい深いパティシエの技を感じる、手間暇かけて作り上げた「円熟のケーキ」。





ファニーサンタ

【直径15cm ¥4,600】

毎年人気のサンタケーキ。
今年は、バニラババロアの中に
苺のジュレをしのばせて・・・



デコレーションケーキ

【直径15cm ¥4,200】

誰もが愛してやまないケーキの
王道はクリスマスでも定番の
大本命。



プッシュ・マロン

【長さ18cm ¥4,900】

人気の高いモンブランを今年は
“プッシュ・ド・ノエル”にして
ご用意しました。

ローストチキンパーティーセット (4~5名様用)



鳥重 × 総料理長 鈴木博明

完熟名古屋コーチンのローストチキン

【¥10,000 限定50個】

噛むほどに旨味が広がる完熟の名古屋コーチンを
名古屋東急ホテルこだわりの製法で焼き上げました。
茸とポテトのグラタンと野菜のピクルス、フルーツ、
ホテルメイドのパンがセットになっています。

「完熟名古屋コーチン」
鳥重商店が専用冷蔵庫にて10~13日間熟成を行った特別な名古屋コーチン

ファミリーローストチキン

【¥5,400】

香ばしく焼き上げたチキンは、温野菜とホテルメイド
のパンがセットになっています。

【ご予約・お問い合わせ】

お電話：052-251-3795 (コーヒーハウス「モンマルトル」直通)

※FAX・Web 予約も受け付けております。 Web 予約はこちら：<https://goo.gl/iDgcja>

【お申込み期間】

2015年10月1日(木)~12月18日(金)

【お申込み受付・お渡し場所】

名古屋東急ホテル 1階 コーヒーハウス「モンマルトル」

【お渡し期間・時間】

2015年12月22日(火)~12月25日(金)

ケーキ：10:00~19:00 ローストチキン：12:00~19:00