

## 名古屋東急ホテル コーヒーハウス「モンマルトル」 暑い夏には本格的なスパイシー料理を ～ アジアンランチフェア ～

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:大江 静男)は、7月5日(火)～31日(日)まで1階 コーヒーハウス「モンマルトル」にて、日ごと暑さの増す7月にピッタリのアジアン料理をランチタイムにご提供する『アジアンランチフェア』を開催いたします。



コーヒーハウス「モンマルトル」のシェフ林 欣至が得意とする本格的なアジアン料理。今回ご提供するベトナム、マレーシア、タイ料理は、ホテル開業から28年の間にレストランやイベント等で開催したシェフ招聘フェアの際に教わった本場のレシピで用意いたします。

『白身魚のマラッカ風バナナの葉包み焼き』は、生姜系に属する“ガランガ”や“レモングラス”などのハーブ、“赤トウガラシ”や“ターメリック”などの香辛料といった様々な調味料を使用したソースを白身魚と共にバナナの葉で包み焼きにしたもので、フワッと焼き上がったお魚にスパイシーなソースが絶妙な一品です。また、ゴロゴロとした野菜がたっぷり入り、ココナッツの香りと青トウガラシの刺激的な辛さが独特の旨味を引き出す『タイ風ベジタブルグリーンカレー』、ベトナムの代表的な料理である米粉を使用した麺“フォー”にすっぱくて辛いスープが食欲を引き立てるトムヤムクンがよく絡んだ『アジアンヌードル“フォー”トムヤムクン風』など本場さながらの料理が登場します。

また、名古屋東急ホテル開業以来伝統の『コーチンカレー』は、トマトとタマネギをベースとした酸味の効いたカレールーに弾力のある歯ごたえが特徴の地元名産“名古屋コーチン”を加えた根強い人気を誇る一品です。

本場の味をそのままに再現し、ピリリとした刺激が癖になる、辛さの中にも様々なスパイスの効いた奥深い味わいをお楽しみいただけます。



【白身魚のマラッカ風バナナの葉包み焼き】



【タイ風ベジタブルグリーンカレー】



【アジアヌードル“フォー”トムヤムクン風】

## アジアランチフェア 概要

【フェア開催期間】 2016年7月5日（火）～31日（日）

【提供時間】 ランチ：11:30～15:00

- 【内容・料金】
- A. 白身魚のマラッカ風バナナの葉包み焼き . . . . . ¥1,900  
(チキンスープ ソト風・サラダ・パン又はライス・アジアデザート&コーヒー付)
  - B. タイ風ベジタブルグリーンカレー . . . . . ¥1,900  
(サラダ・コーヒー付)
  - C. アジアンヌードル“フォー”トムヤムクン風 . . . ¥1,900  
(サラダ・コーヒー付)
  - D. コーチンカレー . . . . . ¥2,050  
(サラダ・コーヒー付)

※B, C, D は、プラス¥300 でアジアデザートをお付けします。

※表示料金には、サービス料と税金が含まれております。

【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」

【ご予約・お問い合わせ】 コーヒーハウス「モンマルトル」 TEL. 052-251-3795（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. 052-251-2411 FAX. 052-252-8642 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>