

2018年9月5日

NEWS RELEASE

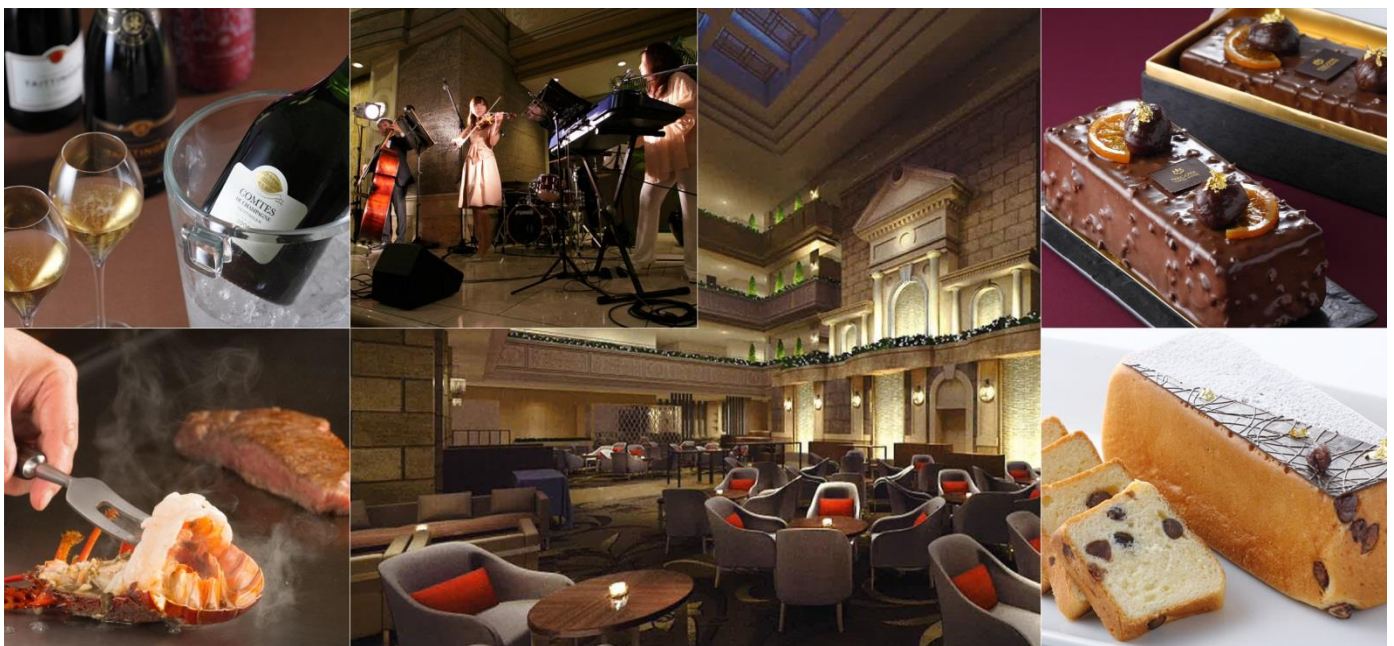
報道関係各位



株式会社 名古屋東急ホテル
〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

名古屋東急ホテル ゴージャス&デリシャス リニューアルオープン記念イベント&商品販売

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江静男）は、2018年10月1日（月）のホテルリニューアルオープンに伴い、各種イベントの開催や特別メニュー、限定スイーツ・パンなどの販売をいたします。



アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」にて、リニューアル記念のライブ&ブッフェを開催。
実力派バンド“ジャズカルテット”「クアトロ」を迎え、生ライブとホテルの料理を存分にお楽しみいただけます。

◆◆ リニューアル記念「ライブ&ブッフェ」 ◆◆

開催日：10月5日（金）

開催時間：19:00～21:00（演奏 19:45～20:30）

料金：大人 ￥5,000

小学生 ￥3,500

未就学児 ￥1,500

※洋食ブッフェ+フリードリンク付

料理内容：冷製オードブル約5種

温製料理約6種

スープ・サラダ・デザート各種

場所：1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

ご予約・お問い合わせ：アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」 Tel.052-251-6685（直通）



ジャズカルテット「クアトロ」



飛驒 勇也



岩根 衣李



三桝沢 信



小林 久美子

レストラン「ロワール」フレンチでは、華やかなシャンパンをお楽しみいただけるイベント“テタンジェ メーカーズディナー”を開催。エレガントで高品質なワインを生み出すシャンパーニュメゾン「テタンジェ社」より、ニコラ・デリオン氏を招き、シャンパンに関する様々なお話を聞きながら、味わいが異なる5種類のシャンパンとそれに合わせたフランス料理をお楽しみいただけます。

さらに、10月1日（月）から31日（水）までの期間、テタンジェ社の特別シャンパン“コント・ド・シャンパーニュ・ブラン・ド・ブラン”を特別価格にてお楽しみいただける「テタンジェ プレステージシャンパーニュ グラスフェア」を開催いたします。

◆◆ テタンジェ メーカーズディナー ◆◆

開催日：10月17日（水）

時間：受付 18:30 / 開宴 19:00

料金：お1人様 ¥20,000（フレンチフルコース+シャンパン5種付）

コース内容

- ・伊勢海老のレース揚げと柿のマリネ 甲殻風味のマヨネーズ
- ・柑橘類香る魚介 フヌイユのなめらかクリームとともに
- ・菊芋のフランに温かいコンソメスープを
- ・太刀魚のポワレ 焦がしバターソース 下仁田ねぎのブрез添え
- ・ランド産うずらのルーロー エピスの香り そのジュ
- ・洋梨のコンポートと和梨のグラニテ ミルクチョコレートのみースグラッセ
キャラメルとシナモンをアクセントに
- ・コーヒーとフリアンディーズ



ニコラ・デリオン

テタンジェ社のアジア・太平洋
地域ディレクター。
地元の文化とシャンパーニュの
哲学の橋渡しを担う。

◆◆ テタンジェ プレステージシャンパーニュ グラスフェア ◆◆

開催期間：10月1日（月）～31日（水）

時間：ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:30～22:00

料金：「コント・ド・シャンパーニュ・ブラン・ド・ブラン」
グラス1杯 ¥3,800



レストラン「ロワール」鉄板焼では、“石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ”と、旬を迎える“活伊勢海老”、さらに高級品として名高い大間から直送の“本鮪”がご堪能いただける豪華なコース「金木犀」をご用意いたします。すっきりとした脂の滑らかさ、赤身肉の深い味わいがお楽しみいただけるプレミアムビーフと、高級魚介を同時に楽しめる期間限定の特別コースです。

◆◆ 金木犀 ◆◆

開催期間：10月1日（月）～

※数量限定のため無くなり次第終了となります

時間：17:30～22:00

料金：ペアディナーコース ¥42,768

コース内容：・お口取り

- ・青森県大間崎産“本鮪”のお造り
- ・活“伊勢海老”
- ・「石垣島・きたうち牧場 プレミアムビーフ」
- ・焼き野菜
- ・ご飯、赤だし、香の物
- ・デザート



場所：2階 レストラン「ロワール」

ご予約・お問い合わせ：レストラン「ロワール」 Tel. 052-251-7330（直通）

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では、数量限定でシェフパティシエ 原のこだわりが詰まったチョコレートケーキと、お菓子のような高級パンとして有名な“ブリオッシュ”を販売します。

「ケーキ メランジェ ショコラ Cake Mélange Chocolat」は、オレンジピールの苦味がアクセントになった甘さ控えめなチョコレートケーキになっており、旬の栗をゴロっと入れた大人のケーキに仕上げました。

また、「ナンテール ド ナゴヤ Nanterre de Nagoya」は、名古屋の小倉トーストからインスパイアされ、生地に小倉と黒糖を練り込み、ほんのり甘味の効いたブリオッシュをご用意します。チョコレートと粉糖の飾りつけは、名古屋の象徴“シャチホコ”をイメージしました。



ケーキ メランジェ ショコラ
「**Cake Mélange Chocolat**」

販売期間：10月1日（月）～

※数量限定の為、なくなり次第終了となります

販売時間：11:00～22:00

料金：¥3,000



ナンテール ド ナゴヤ
「**Nanterre de Nagoya**」

販売期間：10月1日（月）～31日（水）

販売時間：11:00～21:00

料金：¥1,000

販売場所：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

ご予約・お問い合わせ：オールデイダイニング「モンマルトル」Tel. 052-251-3795（直通）

メンバー「フォンタナ ディ トレビ」では、ウイスキーの国際的コンテストにて“世界最高賞”と認定された「竹鶴17年」、 “インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ2018”において金賞を受賞した「竹鶴21年」を、数量限定で特別販売します。

さらに、現在では入手困難となった「山崎12年ピュアモルト」は、ショットでご堪能いただけます。

◆◆ ジャパニーズウイスキーフェア ◆◆

開催期間：10月1日（月）～31日（水）

時間：17:00～翌1:00（月～土曜日）

17:00～24:00（日・祝日）

料金：・竹鶴17年 ¥30,000
・竹鶴21年 ¥40,000
・山崎12年ピュアモルト ¥2,300（ショット）

場所：2階 メンバー「フォンタナ ディ トレビ」

ご予約・お問い合わせ：メンバー「フォンタナ ディ トレビ」Tel. 052-251-6554（直通）



※表示料金にはサービス料・税金が含まれています。（テイクアウト商品は税金のみ含まれています）

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 三宅・高橋・糸山

Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642

E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp