

## 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

鹿兒島黒豚の岩塩焼も登場！

## こだわり食材を集めた“ホテルのマルシェ”を堪能

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤 克弥）は、2019年5月11日（土）～6月30日（日）の土日限定で、オールデイダイニング「モンマルトル」にて、産地にこだわった旬の食材を使用した料理の数々をブッフェ形式でお楽しみいただける「モンマルトルマルシェ ～旬の食材めぐり 初夏～」を開催します。



オールデイダイニング「モンマルトル」では、全国各地の旬の食材を味わっていただきたいというシェフの思いから、様々な美味しい食材を集め、モンマルトルのエスプリを効かせた料理に仕上げ、オールブッフェスタイルでお楽しみいただく「モンマルトルマルシェ ～旬の食材めぐり 初夏～」を初開催します。

2018年10月のリニューアルオープン後、新たに設置された“ライブキッチン”でのシェフパフォーマンスでは、**鹿児島県産の黒豚を、ヒマラヤ産岩塩の上で焼き上げて提供**します。

アミノ酸含有量が多く、旨みの詰まった黒豚は、繊維が細かいのが特徴で、ヒマラヤ産岩塩のまろやかな塩味がしっかりと染み込み、上質な味わいの**岩塩焼**をお楽しみいただけます。

また、オールデイダイニング「モンマルトル」では、農林水産省による、農業に携わる女性の活躍を発信するプロジェクト「**農業女子プロジェクト**」に賛同し、女性ならではのキメ細やかな目線で育てられた美味しい農作物を提供していただき、「モンマルトルマルシェ ～旬の食材めぐり 初夏～」に使用いたします。

今回は、シェフが地元 愛知・岐阜・三重の農業女子メンバーを回り、自ら**こだわり食材の美味しさを確かめる“食材めぐり”**をいたしました。

生産者のこだわりが詰まった食材や、旬の美味しい食材を使用した初夏の料理の数々をお楽しみください。



愛知県 知多市  
「ペコス農園」近藤 由佳さん  
(ペコス)

**愛知県【ペコス農園】のペコスとタコのアヒージョ**

愛知県知多市が全国の7~8割の生産量を誇る、甘味が強い高級食材“ペコス”を使用した、アヒージョ。



静岡県 磐田市  
「上村農園」上村 光太郎さん  
(アスパラガス)

**静岡県【上村農園】のアスパラガス オランダーズソース**

清らかな天竜川の伏流水に育まれた新鮮な“アスパラガス”を、素材の味そのものを楽しんでもらえるよう、丸ごとフライにしました。



愛知県 碧南市  
「Vege TanaQ」永井 千春さん  
(玉葱)

**ローストビーフ**

ベジ タナキユウ

**愛知県【Vege TanaQ】の玉葱を使ったオニオンソースで**

伝統のローストビーフを、温暖な気候とサラサラの砂地で育った、みずみずしく甘味のある“玉葱”を使用したオニオンソースとともに。



愛知県 日進市  
「田口農園」田口 菜穂美さん  
(プチトマト)

**愛知県【田口農園】のプチトマトを入れた ブイヤベース**

女性ならではのキメ細やかで、こだわりの生産過程で作る、甘味の強い“プチトマト”を使用し、旨みを閉じ込めたブイヤベース。

**ウィークエンドブッフェ  
モンマルトルマルシェ ~旬の食材めぐり 初夏~**

**【シェフパフォーマンス】**

ランチ: ◆鹿児島県産黒豚バラ肉のヒマラヤ産岩塩焼

◆愛知県産錦爽鶏の炙り ハニーマスタードソース

ディナー: ◆鹿児島県産黒豚バラ肉のヒマラヤ産岩塩焼

◆伝統のローストビーフ 愛知県 “Vege TanaQ” の玉葱を使ったオニオンソースで

**メニュー例**

**【温製】**

- ・愛知県“田口農園”のプチトマトを入れた ブイヤベース
- ・静岡県“上村農園”のアスパラガス オランダーズソース
- ・岐阜県“ひなたぼっこ園”の椎茸入り キノコとタコのアヒージョ (ランチ)
- ・愛知県“ペコス農園”のペコスとタコのアヒージョ (ディナー)
- ・岐阜県産奥美濃古事地鶏の低温調理 レモンオイルソースで
- ・長崎県産イトヨリのヴァプール グリーンピースとハーブのソースで
- ・静岡県産シラスと長野県産キャベツを使ったシェフ気まぐれパスタ など

**【冷製】**

- ・北海道産ホタテのミキユイ ガスパチョのソースで
- ・鹿児島県産さびなごのエスカベッシュ
- ・鹿児島県産カツオのタタキ ポン酢ジュレとニンニクチップで (ディナー) など



岐阜県産奥美濃古事地鶏の  
低温調理  
レモンオイルソースで



北海道産ホタテのミキユイ  
ガスパチョのソースで



鹿児島県産カツオのタタキ  
ポン酢ジュレとニンニクチップで

## ◆◆◆ 開催概要 ◆◆◆

開催期間:2019年5月11日(土)~6月30日(日)の土日曜日限定 ※90分制

開催時間:ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00)

ディナー 17:30~22:00(L.O.21:30)

### 料金:【ランチ】

大人 ¥3,000 (¥3,564) / シニア(65歳以上) ¥2,500 (¥2,970) / 小学生 ¥1,500 (¥1,782) / 未就学児無料

### 【ディナー】

大人 ¥4,600 (¥5,464) / シニア(65歳以上) ¥4,100 (¥4,870) / 小学生 ¥2,150 (¥2,554) / 未就学児無料

場所:1階 オールデイダイニング「モンマルトル」

※ カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※ 食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。



## 「農業女子プロジェクト」とは

「農業女子プロジェクト」は、女性農業者が日々の生活や仕事、自然との関わりの中で培った知恵を様々な企業の技術・ノウハウ・アイデアなどと結びつけ、新たな商品やサービス、情報を創造し、社会に広く発信し、農業で活躍する女性の姿を多くの皆さまに知っていただくための取り組みです。

農業女子プロジェクト 公式サイト : <https://nougyoujoshi.maff.go.jp/>



## ALL DAY DINING Montmartre

パリのエスプリが効いたカジュアルダイニングレストラン。  
ブッフェやシェフパフォーマンスコーナーでは、伝統のローストビーフをはじめ、多彩な料理をお楽しみいただけます。

### お客様からのお問い合わせ

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 三宅・高橋・糸山  
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642  
E-mail : [nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp](mailto:nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp)