

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

春の食材で構成されたbuffet 春のマルシェ&ステーキフェア

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:齊藤克弥)では、1階 オールデイダイニング「モンマルトル」にて、3月6日(金)~4月26日(日)の金土日祝日と4月27日(月)、28日(火)の期間、「春のマルシェ&ステーキフェア」を開催します。



春野菜など旬の食材を用いた料理と人気の目の前で焼き上げるビーフステーキが堪能できるbuffetは、旬の食材をおいしく食べていただきたいとの思いで開催します。

スモークサーモンとさっぱりとした“小夏”とあわせたマリネ、“春キャベツ”と鶏肉を甘辛く炒めた、岐阜県のソウルフード「鶏ちゃん焼き」、 “新玉ねぎ”と豚肉とあわせた生姜焼き、“芽キャベツ”をしらすとあわせガーリックとオリーブオイル・唐辛子で仕上げた「芽キャベツとしらすのペンネペペロンチーノ」、彩り鮮やかな「春のちらし寿司」、さらに、シェフが目の前で焼き上げる「サーロインステーキ」は香りや音をダイレクトに感じ、五感で楽しめるbuffetです。ディナータイムには、柔らかく低温調理し、旨味を閉じ込めた「ローストビーフ」をお好きなだけ召し上がっていただけます。贅沢なひと時をお過ごしください。

ウィークエンドブッフェ ～春のマルシェ & ステーキフェア～

◆◆◆ 開催概要 ◆◆◆

開催期間: 2020年3月6日(金)～4月26日(日)の金土日祝日 及び 4月27日(月)・28日(火)

開催時間: ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30～21:30 (L.O.21:00)

料金:【ランチ】

大人 ¥3,058 (¥3,700) / シニア(65歳以上) ¥2,480 (¥3,000) / 小学生 ¥1,488 (¥1,800) / 小学生未満 ¥620 (¥750)

【ディナー】

大人 ¥4,711 (¥5,700) / シニア(65歳以上) ¥4,133 (¥5,000) / 小学生 ¥2,149 (¥2,600) / 小学生未満 ¥744 (¥900)

※ランチ・ディナーとも幼児(4歳未満)は無料

場所: 1階 オールデイダイニング「モンマルトル」

メニュー

- ・春のスープ
- ・本日のスープ
- ・新玉ねぎとスモークサーモンの小夏マリネ
- ・わら焼きかつおのたたき 土佐文旦ヴィネグレット
- ・春野菜のはんなり和え
- ・ホタルイカとひじきのグレイズサラダ
- ・コールドビーフとシェルマカロニの「ま・ご・わ・や・さ・し・い」サラダ
- ・ポテトサラダ モリンガとチアシードのグラノーラ
- ・鯛の蒸し焼き ホワイトアスパラガスとアサリのソース あおさの香り
- ・サワラの竜田揚げ 山菜南蛮
- ・海老水晶包み 蟹あんかけ
- ・スルメイカと姫筍とウドのガーリックソテー
- ・チーズささみフライと黒豚春巻き
- ・春キャベツとごろごろチキンの「鶏ちゃん焼き」
- ・鶏つみれだし豆腐
- ・新玉ねぎと豚バラ肉の生姜焼き
- ・グリーンアスパラガスとフルーツマトのふわとろスクランブルエッグ
- ・豚肉の低温調理のグリル 土佐文旦のヴィネグレットソース (ディナーのみ)
- ・芽キャベツとしらすのペンネペペロンチーノ
- ・牛すね肉と春野菜のポトフ
- ・春の茶わん蒸し 桜えびのあんかけ (ディナーのみ)
- ・ふきの煮物
- ・春のちらし寿司
- ・だし茶漬
- ・モンマルトルオリジナルカレー
- ・野菜、フルーツ各種
- ・デザート各種

【シェフパフォーマンス】


ランチ 鉄板焼ビーフステーキ / スペイン産ハモンセラーノ ピンクバルサミコソース

ディナー 伝統のローストビーフ 自家製オニオンソース / 鉄板焼ビーフステーキ

※ カッコ内の料金にはサービス料10%・消費税10%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。

※ 写真はイメージです。



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