

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

春メニューにリニューアル

地元食材を贅沢に詰め込んだテイクアウトボックス

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤克弥）は、1階 オールデイダイニング「モンマルトル」ベーカーリーショップにて、テイクアウト商品「PARTY BOX Deluxe～パーティーボックス デラックス～」のメニュー内容をリニューアルし2022年2月1日（火）より販売を開始いたしました。



「パーティーボックス デラックス」は地元の食材を中心としたお料理を、環境にも配慮したホテルオリジナル仕様の3段ボックスに詰め込んで、ホテルシェフの味をテイクアウトで楽しんでいただける商品として2020年9月に「パーティーボックス」として誕生しました。

オードブルからメインディッシュ・デザートまで、ホテルのスペシャルなパーティー料理を可愛いボックス仕立てで、季節にあわせたメニューでご提供しています。

新型コロナウイルスの感染拡大が収まらない中、ご自宅で過ごす時間がますます増えており、その時間を少しでも楽しく美味しく過ごしてほしいという思いを込めて、この度春らしく華やかなメニューにリニューアルをいたしました。

「愛知県一色産うなぎ」・「三河ポーク」・「愛知県産 国産牛」といった贅沢な地元産の食材を使ったお料理をホテルシェフが心を込めてお届けします。

ご家庭のほかオフィスでも会議・セミナー後のお食事や、部署ごとでのお集まりなどにもおすすめです。また、レストラン等での食事はまだまだ心配で… という方にも個々で楽しめるパーティーボックスなら安心です。

この「パーティーボックス デラックス」は、東急ホテルズのサステナブル方針、SDGsの観点を深く認識し、「地球に・まちに・ひとにやさしい」をテーマに、エコ容器とお料理は地元の食材を中心を使うことで、海洋プラスチック問題や長距離輸送で生じるCO₂の削減など、自然環境や地球温暖化問題にも対応しております。

ボックス（エコ容器）は紙製で、蓋のイラストは野菜や果物・お肉など全17種類、SDGsカラーを意識しデザインしています。また、カトラリーも木製のものをお付けしています。



「PARTY BOX Deluxe～パーティー ボックス デラックス～」商品概要

販売期間：通年（除外日あり） お渡し時間：11:30～18:00

※社会状況によりお渡し時間に変更になる場合がございます

料金：〈1個〉¥10,000

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

ご予約方法：5個以上で承ります／1週間前までに要予約

（WEB または お電話にて）

※皆様の元へ直接お届けするデリバリーもいたします

（お届け時間・場所・個数は要相談）

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」ベーカリーショップ 052-251-3795（直通）



メニュー例 ※お渡し後、1時間以内にお召し上がりください

(BOX1)

- ・一色産うなぎの和風エスカベッシュ
- ・絹姫サーモンのマリネ菜の花添え
- ・野菜の三河ポークのロースハム巻き
山葵マヨネーズ
- ・愛知県産国産牛ロース肉の
冷製醤油麩のドレッシング

(BOX 2)

- ・国産牛フィレ肉のソテー
レフォルの香り
- ・蝦夷鮑の青海苔風味
- ・オマール海老の柑橘ヴィネグレット

(BOX 3)

- ・蟹と野菜のピラフ オリーブ風味
- ・愛知県産フルーツを使用した
デザート



名古屋東急ホテルでは、今後も感染拡大防止対策に努めながら、季節を感じるメニューやフェア、プランをお届けしてまいります。

※表示料金には消費税8%が含まれております。 ※食材の入荷状況により、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。

名古屋東急ホテルでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、
新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

館内における換気の徹底 / お客様用手指消毒液の設置 / スタッフのマスク着用 / 定期的な消毒の実施

新型コロナウイルス感染予防対策(ガイドライン)についての詳細ページ
<<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/information/63774/index.html>>

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・染谷・古川・橋本
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp