

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

農業女子のこだわり食材を堪能！ 秋の味覚を楽しむホテルブッフェ

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10月4日（金）～12月1日（日）の金土日祝日限定で、オールデイダイニング「モンマルトル」にて、農林水産省が推進する「農業女子プロジェクト」のメンバーによる食材をはじめ、産地にこだわった食材を使ったオールブッフェスタイルの「モンマルトルマルシェ ～旬の食材めぐり 秋の味覚～」を開催します。



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と、全国各地の旬の食材を使用し、モンマルトル流に仕上げた料理が堪能できるウィークエンドブッフェを開催します。

美味しい食材を美味しいお料理にして提供したいとの思いで、生産者の方とのつながりを大切に、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。

お客様の目の前でパフォーマンスするライブキッチンでは、秋鮭とぷっくり肉厚の「**ひなたぼっこ園**」の**椎茸**を、バターの風味が香る紙鍋仕立てでご提供します。

ランチタイムには、柔らかく低温調理した豚肉を香ばしく炙り、「**百年柿園ベル・ファーム**」の**柿**を使ったソースで仕上げた季節の一皿を堪能いただけます。また、ディナータイムには、柔らかく焼き上げた伝統のローストビーフをオニオンソースでお楽しみいただけます。

さらに、葉が柔らかくエグミが少ない「**アグリー農園**」の**小松菜**を使用した“豆乳鍋”や、新芽に覆いをして苦味を抑え、甘味を引き立てた「**池田製茶**」の**かぶせ茶**をまぶした“タチウオのフリット”など、生産者のこだわりが詰まった食材の数々をご堪能いただけます。

農業女子プロジェクトメンバーの農家を訪問しました



岐阜県 山県市（椎茸・菊芋）
「ひなたぼっこ園」辻 理恵さん



鉄板で仕上げる 秋鮭と「ひなたぼっこ園」の椎茸 紙鍋仕立て バター風味

ぷっくり肉厚で、歯ごたえが抜群の椎茸を、秋鮭と一緒に紙鍋仕立てで提供。
味が凝縮された小粒の可愛い椎茸は、アヒージョでお楽しみいただけます。



「ひなたぼっこ園」の椎茸とエビのアヒージョ



愛知県 豊橋市（柿）
「百年柿園ベル・ファーム」鈴木 美有紀さん



豚肉の低温調理の炙り「百年柿園ベル・ファーム」の柿を使ったヴィネグレットソースで

豚肉の低温調理を、果汁が豊富でほどよい甘味の“早秋柿”や、日本一の生産量を誇り、コクのある甘さが特徴の“次郎柿”を使ったソースで仕上げます。



三重県 名張市（小松菜）
「アグリー農園」井上 早織さん



「アグリー農園」の小松菜入り豆乳鍋

こだわりの水耕栽培で育てた、葉が柔らかくエグミが少なく食べやすい“小松菜”を、まろやかな豆乳鍋でお召し上がりいただきます。



三重県 四日市市（かぶせ茶）
「池田製茶」池田 汐里さん



「池田製茶」のかぶせ茶香る タチウオのフリット

四日市市が生産量日本一を誇る“かぶせ茶”。新芽に覆いをして苦味を抑え、甘味を引き立てた良質なお茶を、旬のタチウオにまぶしました。

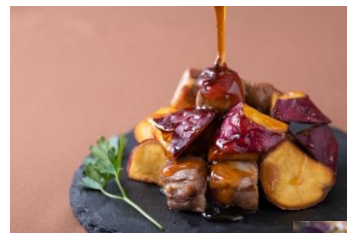
ウィークエンドブッフェ モンマルトルマルシェ ～旬の食材めぐり 秋の味覚～

【シェフパフォーマンス】

- ランチ ◆鉄板で仕上げる 秋鮭と「ひなたぼっこ園」の椎茸 紙鍋仕立て バター風味
◆豚肉の低温調理の炙り「百年柿園ベル・ファーム」の柿を使ったヴィネグレットソースで
ディナー ◆鉄板で仕上げる 秋鮭と「ひなたぼっこ園」の椎茸 紙鍋仕立て バター風味
◆ローストビーフ オニオンソース

メニュー例

- ・三重県「アグリー農園」の小松菜入り豆乳鍋
- ・岐阜県「ひなたぼっこ園」の椎茸とエビのアヒージョ
- ・「池田製茶」のかぶせ茶香るタチウオのフリット
- ・かぼちゃとホタテのグラタン
- ・鶏肉とレンコンのソテー キャトルエピスの香り
- ・長芋とベーコンのジャーマンポテト
- ・茄子の素揚げ 朴葉味噌のソースで
- ・レンコン入りプチハンバーグ 野菜のあんかけソース（ディナー）
- ・豚肉とサツマイモのキャラメリゼ（ディナー） など



豚肉とサツマイモのキャラメリゼ

茄子の素揚げ
朴葉味噌のソースで



◆◆◆ 開催概要 ◆◆◆

開催期間:2019 年 10 月 4 日(金)～12 月 1 日(日)の金土日祝日限定 ※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 (¥3,630)／シニア(65 歳以上) ¥2,500 (¥3,025)／小学生 ¥1,500 (¥1,815)／未就学児無料

【ディナー】

大人 ¥4,600 (¥5,566)／シニア(65 歳以上) ¥4,100 (¥4,961)／小学生 ¥2,150 (¥2,601)／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 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。



「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