

## 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

## 名古屋東急ホテルが贈る「クリスマスケーキ&amp;ローストチキン 2023」

10月1日(日)より予約受付開始

パーティーシーンを華やかに彩るクリスマスケーキとローストチキンで特別なひとときを演出

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」ベーカリーショップにて、ホテルパティシエが心を込めてお届けするクリスマスケーキ6種、人気のローストチキン2種の商品を取り揃え、2023年10月1日(日)より予約受付を開始いたします。



クリスマスケーキの王道、デコレーションケーキには、直径15cmのファミリーサイズと直径10cmの2人用サイズ「プチ・デコレーションケーキ」が初登場。シーンに合わせたサイズ選択が可能になりました。

同じくクリスマスの定番である“シゴニーユ”は伝統の技法を大切にしつつ、日本人好みのしっとりとした食感に仕上げられています。また、昨年に引き続き今年も西尾産の抹茶を使用した“シゴニーユ・テバール”もラインナップ。西尾産の抹茶に色とりどりの鹿の子豆や栗の甘露煮などを使用し、西洋文化と名古屋の地産地消を見事に融合させました。クリスマスを待つ日々が楽しくなるドイツの伝統スイーツをぜひご賞味ください。

「クリスマスでも色々なケーキを楽しみたい」というリクエストにお応えして2019年に販売を開始し、今年で5年目となる大人気の「プチ・ノエル・アソルティーズ」は、ショートケーキにタルトマロン、ナッツが香るショコラプーリネ、ガトーラズベリーにガトープスターシュの5種類のプチガトーが勢揃い。そこに2種類のシゴニーユも加わり見た目にも豪華な内容で登場です。親しい仲間が集う場で、選ぶ楽しみ・食べる楽しみとダブルの楽しみをどうぞ。

また、手軽に本格的なお料理でテーブルを彩ることができるローストチキンのパーティーセットも2種類ご用意。中でもお勧めは50セット限定販売の「名古屋コーチン完熟鶏のローストチキンパーティーセット」。創業から68年の長い歴史を持つ鶏の総合商社株式会社鳥重商店より仕入れた「名古屋コーチン完熟鶏」をホテルシェフの熟練した技でじっくりと焼き上げた自慢の逸品です。

クリスマスを一層華やかに演出するホテルメイドのお料理やクリスマスケーキで、大切な方との幸せなひとときをお過ごしください。

名古屋東急ホテルのクリスマスケーキは環境に配慮し、プラスチックのオーナメントを使わず、全て食べられるデコレーションのプレートや装飾を使用しています。

◆デコレーションケーキ  
6,000円 <直径 15cm>



◆【限定 30 個】プチ・デコレーションケーキ  
4,500円 <直径 10cm>



しっとりとした焼き上げた柔らかなスポンジと滑らかなクリーム、甘酸っぱい苺をサンドした王道のショートケーキ。プチ・デコレーションケーキには丸ごと苺がサンドされています。

◆プチ・ノエル・アソルティーズ



6,000円 <計 7 種>

- ・ショートケーキ
- ・タルトマロン
- ・ショコラプラリネ
- ・ガトーラズベリー
- ・ガトーピスターシュ
- ・シゴージュ・プレーン
- ・シゴージュ・テベール

◆ブッシュ・マロン・カシス  
6,000円 <長さ 17cm>

マロンムースの中にカシスクリームを忍ばせ、和栗ペーストで美しく仕上げたブッシュ・ド・ノエル。



◆シゴージュ・テベール 4,000円 <重さ約 600g>

西尾産の抹茶と色とりどりの鹿の子豆、栗の甘露煮が丸ごと入った名古屋の食文化と地産地消を融合したシゴージュ。

◆シゴージュ・プレーン 4,000円 <重さ約 600g>

ラム酒で漬け込み熟成させた自家製レーズンと各種ドライフルーツが日ごとに味わい深くなるプレーンタイプのシゴージュ。



[右]シゴージュ・テベール

[左]シゴージュ・プレーン

「シゴニーユ」は元来フランス語で「コウノトリ」を意味する言葉です。アルザスに春を告げるかのように飛来するコウノトリは、幸せを運んでくる大切なシンボルとして地元住民に讃えられています。

古くから欧州に広く伝わるシュトーレンは、その見た目からしばしば「天から舞い降りてくる幼子キリストのおくるみ姿」にも例えられる事から、コウノトリの持つイメージと掛け合わせて「シゴニーユ」と名付けました。

#### ◆名古屋コーチン完熟鶏のローストチキンセット 12,000円 <限定 50 セット>



名古屋コーチン完熟鶏をホテルシェフの熟練した技でじっくりと焼き上げた特別なローストチキン。  
ジューシーで弾力のある肉質と、まろやかな味わいの中に「旨みとコク」が凝縮された逸品です。

[茸とポテトのグラタン・野菜のピクルス・フルーツ・ホテルメイドのパン付]

#### ◆ファミリーローストチキン パーティーセット 6,500円

オーブンで丁寧に焼き上げたクリスマスチキン。  
外はパリパリ、お肉はジューシーなローストチキンをホテルメイドのパンと一緒に楽しみください。

[温野菜・ホテルメイドのパン付]



### 「クリスマスケーキ&ローストチキン 2023」概要

ご予約期間：2023年10月1日(日)～12月18日(月)

ご予約方法：

①名古屋東急ホテルホームページ

(<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/restaurant/montmartre-bakery/index.html>)よりWEB予約

②ファックス送信 [FAX 番号:052-252-8642]

お申込書をホームページよりプリントアウトして必要事項をご記入の上、送信してください。

③1階 オールデイダイニング「モンマルトル」店頭にて

④お電話 052-251-3795 (「モンマルトル」直通)にて

内容：

- ・デコレーションケーキ 6,000円(直径15cm) ・【限定30個】プチ・デコレーションケーキ 4,500円(直径10cm)
- ・プチ・ノエル・アソルティーズ 6,000円 ・ブッシュ・マロン・カシス 6,000円(長さ17cm)
- ・シゴニーユ・テベール 4,000円(重さ約600g) ・シゴニーユ・プレーン 4,000円(重さ約600g)
- ・【限定50セット】名古屋コーチン完熟鶏のローストチキン パーティーセット 12,000円
- ・ファミリーローストチキン パーティーセット 6,000円

お渡し期間・時間：2023年12月22日(金)～12月25日(月) ※シゴニーユは、12月1日(金)よりお渡しできます  
クリスマスケーキ 10:00～19:00 / ローストチキン 12:00～19:00

お渡し場所：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 特設カウンター

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

※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、内容が変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです。  
※「完熟鶏」は株式会社鳥重商店の登録商標です。  
商標登録番号：第5739306号