

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

大切な人と特別なひとときを
ホテルで過ごす煌めきのクリスマス

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤克弥）は、2021年12月1日（水）から12月26日（日）までの期間中に、順次レストランでクリスマス特別メニューを提供いたします。



ご家族やご友人、大切な方とのクリスマスをさまざまなスタイルでお楽しみいただけるよう、2つのレストランとバー、アトリウムラウンジの4店舗にてクリスマスシーズンにふさわしいメニューをご用意。「きめ細やかな信頼のおもてなし」でお客様をお迎えするホテルレストランで特別なひとときをお過ごしください。

RESTAURANT *Loire*

2021 フレンチのノエル

豪華な食材をあしらったクリスマスコース。コース最後のデザートには、甘美な時間を包み込んだプレゼントボックスをイメージしたホワイトチョコのデザートをご用意します。聖なる夜にいただく気品あふれるフレンチコースをお楽しみください。

開催期間:2021年12月23日(木)~12月26日(日)

提供時間:ディナータイム

- ・12/23(木) 17:30~ご希望のお時間で承ります
- ・12/24(金)~12/26(日)は[2部制] 17:00~ / 20:00~となります

料金: お1人様 ¥18,000~

場所:2階 レストラン「ロワール」

ご予約・お問い合わせ:レストラン「ロワール」052-251-7330(直通)



2021 鉄板焼のクリスマス

シェフが目の前で焼き上げる黒毛和牛が味わえるスペシャルディナーコース。
エレガントな店内で、黒毛和牛ならではの滋味深い風味をお楽しみください。

開催期間:2021年12月23日(木)~12月26日(日)

提供時間:ディナータイム

・12/23(木) 17:30~ご希望のお時間で承ります

・12/24(金)~12/26(日)は[2部制] 17:00~ / 20:00~となります

料金:お1人様 ¥21,780~

内容:メニュー例

聖夜の始まりに / 牛舌とフォアグラ ふかひれの熱々 餡かけ / 活伊勢海老 トリュフ風味マヨネーズ

活鮑のブイヤベース 香草バターと肝のバケット添え / 黒毛和牛ロース 100g / 焼き野菜

ご飯・赤だし・香の物 / クリスマスデザート

場所:2階 レストラン「ロワール」

ご予約・お問い合わせ:レストラン「ロワール」052-251-7330(直通)



ALL DAY DINING
Montmartre

モンマルトルブッフェ『クリスマスフェア 2021』

モンマルトル自慢のローストビーフのカットサービスや、この期間限定のジューシーなローストチキンもお楽しみ
いただけるクリスマスウィーク。ホテルシェフ&パティシエが腕を奮う彩り豊かな美食の数々をどうぞ。

開催期間:2021年12月18日(土)~12月25日(土)

提供時間:ランチ 11:30~15:30(L.O15:00)

ディナー 17:00~21:00(L.O20:00)

料金:【ランチ】

大人 ¥4,800 / シニア(65歳以上) ¥4,000 / 小学生 ¥2,500 /

小学生未満 ¥1,200 / 幼児(4歳未満) 無料

【ディナー】

大人 ¥6,500 / シニア(65歳以上) ¥6,000 / 小学生 ¥2,800 /

小学生未満 ¥1,500 / 幼児(4歳未満) 無料

内容:メニュー例

◆シェフパフォーマンスコーナー

伝統のローストビーフ / ローストチキン クランベリーソース / 鉄板ラッピング ボルシチ(ランチ)

鉄板ビーフステーキ&焼き椎茸ブルギニオンバター(ディナー) / 錦爽鶏と根菜のパイ包み焼き(ディナー)

◆ブッフェ

サーモンのピカタ トマトクーリーソース / “ロワイヤル”洋風茶碗蒸し / 豚ロース肉の塩麴焼き ユズ風味

ゴロゴロ野菜のチーズフォンデュ / ミートローフ シャスールソース など

場所:1階 オールデイダイニング「モンマルトル」

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」052-251-3795(直通)



クリスマスライブ&ハイティー

中世ヨーロッパの中庭を思わせる吹き抜けのアトリウムラウンジでは、名古屋を拠点に活動中の実力派アーティスト3組のライブを開催いたします。

料理は、総料理長 前島浩行がこの日のためだけのスペシャルハイティーをご用意し、メインディッシュにはローストチキンをご提供。名古屋東急ホテルから皆様へ贈るクリスマスナイトを存分にお楽しみください。

開催期間:2021年12月23日(木)~12月25日(土)

開催時間:19:00~21:00 (LIVE 20:00~20:40)

料金:お1人様 ¥8,000 ※2名様から偶数人数の予約受付となります

メニュー内容:

- ・スープ
- ・ハイティー



<ハイティーとは:イギリスなどの習慣で、夕食を兼ねたお茶会を指す言葉です。紅茶やアルコールとともにお食事を楽しんでいただけます>

- ・下記メニューよりワンドリンク

ワイン(赤・白) / 生ビール / スパークリングワイン / オレンジジュース / ウーロン茶 / コーヒー / 紅茶

※上記お飲み物メニューのフリーフローを¥2,000で承ります

場所:1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」

ご予約・お問い合わせ:アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」052-251-6685(直通)

アフタヌーンティーセット~クリスマス~

抹茶クリームモンブランのクリスマスツリーや、ストロベリープリンのスノーキャンドルなど、ポップなクリスマススイーツが楽しめる見た目にも華やかなアフタヌーンティーセット。

開催期間:2021年12月1日(水)~12月25日(土)

提供時間:12:00~17:00

※12/23(木)~12/25(土)は 16:00 まで

料金:お1人様 ¥3,600

場所:1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」

ご予約・お問い合わせ:アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」052-251-6685(直通)



グリンデルワルドパフェ~ノエル~

フランボワーズソルベとピスタチオのアイスクリーム、マスカルポーネのムースを使いクリスマスカラーで煌びやかなパフェに仕上げました。

開催期間:2021年12月1日(水)~12月25日(土)

提供時間:月~金 12:00~18:00 (L.O.17:30)

土日祝 11:00~18:00 (L.O.17:30)

※12/23(木)~12/25(土)は 16:00 まで

料金:単品 ¥2,000 / コーヒー又は紅茶付 ¥2,350



場所:1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」

ご予約・お問い合わせ:アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」052-251-6685(直通)

MAIN BAR
FONTANA DI TREVI

クリスマスカクテルプレート

大人のクリスマスを華やかに彩るカクテルプレート！

甘酸っぱい苺の果実を閉じ込めたフローズンカクテルに、フルーツやチョコレートを添えました。

クリスマスに味わうエレガントなカクテルプレートを、落ち着いた雰囲気のおーセンティックバーでお楽しみください。

開催期間:2021年12月1日(水)～12月25日(土)

提供時間:17:00～22:00

料金:¥2,200

場所:2階 メインバー「フォンタナ ディトレビ」

ご予約・お問い合わせ:メインバー「フォンタナ ディトレビ」052-251-6554(直通)



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。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※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 / スタッフのマスクと手袋着用 / 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・橋本・古川・糸山

Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642

E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp