

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

親子や三世代で会話も弾む、開業当時から愛される懐かしいメニューが勢ぞろい

35周年buffet『モンマルトル 夏マルシェ』を開催

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:齊藤克弥)1階オールデイダイニング「モンマルトル」では、開業35周年を記念したbuffetのフェア、「モンマルトル 夏マルシェ」を2022年7月2日(土)～8月28日(日)の土日祝限定(8/1～8/16は全日)で開催いたします。



2022年8月20日(土)に開業35周年を迎える名古屋東急ホテル。漂う香りや音・立ち上がる炎など、臨場感溢れるシェフのパフォーマンスと出来立ての料理が楽しめるレストラン オールデイダイニング「モンマルトル」では、開業当時から長年愛される人気のメニューや夏にぴったりのスパイシーな料理が楽しめる旬の食材をたっぷり使った料理をお楽しみいただけます。そのほか、トロピカルフルーツを使ったパティシエ特製の“夏スイーツ”も多数ご用意いたしました。

特におすすめのメニューは、35年前の開業当時よりレシピの変わらない“スパゲッティジャポネ”と“ナシゴレン”。“スパゲッティジャポネ”は醤油をベースとした和風シーフードパスタで、野菜は白ねぎ・ピーマン・パプリカが彩り良く入っています。エビ・イカ・ホタテの海鮮のダシが効いた優しい味付けで、幅広い世代で人気のメニューとなっています。

“ナシゴレン”は、今ではポピュラーな料理として浸透していますが、35年前の開業当時ではまだ珍しい料理だったため、モンマルトルのメニューといえば“ナシゴレン”とお答えいただく常連のお客様も多くいらっしゃいます。スパイシーな料理の代表格として、ほどよい辛味と独特の旨みがあるのが特徴の夏らしい料理です。モンマルトルオリジナルの“インドネシア風辛口ピラフ”をぜひお試しください。

この夏は、ご家族三世代みんなで楽しめるホテルbuffetで、夏の味覚をどうぞお楽しみください。



【シェフパフォーマンスメニュー】

ランチ： モンマルトル伝統の国産牛ローストビーフ
鉄板パフォーマンス 照り焼きハンバーガー
ディナー：モンマルトル伝統の国産牛ローストビーフ
鉄板パフォーマンス 国産牛リブロースの鉄板焼き
モンマルトルラーメン



[ランチ限定]照り焼きハンバーガー

メニュー例

- ・スパゲッティジャポネ
- ・ナシゴレン
- ・魚介のラビオリ包み軽いバターソース
- ・揚げ春巻き スイートチリソース
- ・鶏肉の夏野菜トマト煮込み
- ・トウモロコシと温野菜 アンショワヤード添え
- ・くんちまベーコン 茄子と里芋の素揚げ
- ・鱈のヴァプール マリニエール風
- ・牛肉のソテー ラビゴッドソース
- ・豚フィレ肉のカツレツ デミグラスソース など

～トロピカルフルーツを使ったパティシエ特製の“夏スイーツ”～



スイカのムース



マンゴープリン



桃のコンポート
ベルベージュゼリー

～キッズコーナー～

お子様用の椅子や食器もご用意しております

お子様カレー・たこ焼き・フライドポテト・アメリカンドッグ・かき氷コーナー

【35周年ブッフェ『モンマルトル 夏マルシェ』】概要

開催日：2022年7月2日（土）～8月28日（日）の土日祝 ※8/1（月）～8/16（火）は全日

時間：ランチ 11:30～15:30[L. 0. 15:00] ディナー 17:00～22:00[L. 0. 21:00] 90分制

料金：ランチ 大人5,500円 / シニア(65歳以上)5,000円 / 小学生2,500円 / 小学生未満1,200円 / 幼児(4歳未満無料)
ディナー 大人6,500円 / シニア(65歳以上)6,000円 / 小学生2,800円 / 小学生未満1,500円 / 幼児(4歳未満無料)

場所：1階 オールデイダイニング「モンマルトル」

※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。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。 ※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

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、セレブレーションイヤーを彩る特別なイベントやプランをお届けしてまいります。



オールデイダイニング「モンマルトル」

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。
窓から差し込む自然光や、心地良い滝が流れる開放的な店内です。

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> >

お客様のご予約・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・染谷・平野・橋本
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp