

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

クリスマスをロマンティックに演出 クリスマスケーキ&ローストチキン 2022 予約受付開始

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤克弥）は、2022年9月14日（水）より、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、クリスマスケーキとローストチキンの予約受付を開始いたします。大切な方へのプレゼント、ご家族や親しいかたと楽しむホームパーティー、一年頑張った自分へのご褒美など、楽しいクリスマスをお過ごしいただけるよう、ホテルパティシエが心を込めて様々な種類のケーキをご用意いたしました。



クリスマスプレゼントをイメージした「ガトー ド ノエル」は、鮮やかなリボンで飾られたチョコレートの蓋を開けると、9個のガトーが可愛らしく並ぶクリスマスケーキです。見た目の美しさと蓋を開けたときの感動をシェフパティシエが皆様に贈ります。

ガトーが並ぶ下のケーキには、ピスタチオクリーム・ミルクチョコレート・ガナッシュクリーム・ラズベリージャムを丁寧に重ねました。ホテル開業35周年を記念した、細部にまでパティシエの技が光るスペシャルケーキです。

「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4年目となる「プチ ノエル アソルティーズ」。年々人気が高まり、今年は3パターンのアソートをご用意いたしました。5つのケーキが楽しめる「クラシック」と「エレガント」は、カップルで過ごすクリスマスに最適です。今年初登場となる7つのケーキがセットになった「リッチ」はファミリーで選ぶ楽しさを感じていただけます。

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ながら、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。今年は西尾産の抹茶を使用した“シゴニーユ テ ベール”も新作としてご用意。西尾産の抹茶と色とりどりの鹿の子豆、栗の甘露煮を丸ごと入れた、名古屋の食文化と地産地消を意識した新しいシゴニーユです。

さらに、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種類をご用意いたします。皆様の特別な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、大切なかたとのひとときをお過ごしください。

◆ガトー ド ノエル 13,500円 <限定10個>

ピスタチオクリーム、ミルクチョコレート、ガナッシュクリーム、ラズベリージャムをサンドしたケーキの上に、9個のガトーを並べ、ショコラのプレゼントボックスで仕上げました。

[ガトーの種類] ・ショートケーキ ・モンブラン
・ラズベリームース・プラリネケーキ ・チョコレートケーキ



◆デコレーションケーキ 5,800円 <直径15cm>

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クリスマスには欠かせない王道のショートケーキ。



◆プチ ノエルアソルティーズ

見た目にも楽しいクリスマス限定プチガトー

クラシック 4,600円



- ・和栗のマロンムース
- ・ショートケーキ
- ・チョコレートケーキ
- ・シュトーレン
- ・シュトーレン テ・ベール

エレガント 4,600円



- ・ストロベリームース
- ・ショートケーキ
- ・オペラ テ・ベール
- ・シュトーレン
- ・シュトーレン テ・ベール

リッチ 5,800円



- ・チョコレートケーキ
- ・ショートケーキ
- ・和栗のマロンムース
- ・ストロベリームース
- ・オペラ テ・ベール
- ・シュトーレン
- ・シュトーレン テ・ベール

◆シゴニュー テ・ベール 3,900円 <重さ約600g>

西尾産の抹茶と色とりどりの鹿の子豆、栗の甘露煮を丸ごと入れました。名古屋の食文化と地産地消を意識した新しいシゴニュー。

◆シゴニュー 3,900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を混ぜ込んだドイツの伝統的な発酵菓子。



[左]シゴニュー テ・ベール
[右]シゴニュー

◆名古屋コーチンのローストチキン 12,000円 <限定50セット>

名古屋コーチンをホテルシェフがじっくりと焼き上げました。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 6,500円

名古屋東急ホテル人気のクリスマスチキン。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 2022」概要

ご予約期間:2022年9月14日(水)~12月18日(日)

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>)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:

- ・ガトード ノエル 13,500円<限定10個>
- ・デコレーションケーキ 5,800円(直径15cm)
- ・プチ ノエルアソルティーズ クラシック 4,600円 エレガント 4,600円 リッチ 5,800円
- ・シゴニュー テ・ベール 3,900円(重さ約600g)
- ・シゴニュー 3,900円(重さ約600g)
- ・名古屋コーチンのローストチキン 12,000円<限定50セット>
- ・ファミリーローストチキン 6,500円

お渡し期間・時間:2022年12月22日(木)~12月25日(日) ※シゴニューは、12月1日(木)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

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、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。

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・平野・橋本

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

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