

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

鉄板焼 期間限定特別メニュー ～ 二人の春爛漫 ～ 和牛ロースに魚介のアクアパッツァ 旬の食材で「芽吹く春」を感じて

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:齊藤克弥)では、レストラン「ロワール」鉄板焼コーナーにおいて、期間限定の特別ディナーメニュー「二人の春爛漫」を2023年3月1日(水)より販売いたします。



鉄板焼の期間限定特別メニュー「二人の春爛漫」は、旬の筍とホワイトアスパラガスから香る春の便りが食事に華を添える、お二人で過ごす贅沢なひとときにぴったりなスペシャルディナーコースです。

ホワイトアスパラガスと帆立貝のグリユエや春の貝“浅蜆”のアクアパッツァ、筍ご飯など、この季節ならではの美味しいお料理をお召し上がりいただけます。

そして、シェフがしっかり選び抜いた“こだわりの和牛”。焼き手の確かな技術で絶妙な焼き加減のお肉をお楽しみいただけます。五感を刺激する料理とパフォーマンスこそが「ロワール」鉄板焼の真髄。パートナーやご友人と過ごす特別な時間と空間を、とっておきのお料理で彩ります。

レストラン「ロワール」鉄板焼シェフが自信を持ってお勧めする春限定の特別なディナーメニューを、大切な方とごゆっくりご堪能ください。

メニュー内容

- ・お口取り
- ・ホワイトアスパラガスと帆立貝グリユエ
- ・豚肉ポワレ 新玉ねぎピューレ 山菜フリット
- ・お魚と浅蜆のアクアパッツァ
- ・和牛ロース肉 200g
- ・焼き野菜
- ・筍ご飯 赤だし 香の物
- ・デザート



【名古屋東急ホテル レストラン「ロワール」鉄板焼 期間限定特別メニュー ～二人の春爛漫～】

◆概要

提供期間：2023年3月1日（水）～4月30日（日）

時 間：ディナー 17:30～22:00 [L.O.19:00]

料 金：お2人様 42,000円（～3月31日）
お2人様 44,000円（4月1日～）

場 所：2階 レストラン「ロワール」鉄板焼



※表示料金にはサービス料10%(4/1より13%)・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。



レストラン「ロワール」鉄板焼

本物の美味しさを求めてシェフ自ら足を運び、選び抜く。こだわりの素材、五感を刺激する料理とパフォーマンスは「ロワール」鉄板焼の真髄。

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
レストラン「ロワール」
Tel.052-251-7330

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