

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「味彩～あじさい～」 目の前で焼き上げる新鮮な鮑と黒毛和牛の魅惑のアンサンブル

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「味彩～あじさい～」を2023年6月1日(木)より販売いたします。



レストラン「ロワール」の鉄板焼シェフが自信を持ってお勧めする期間限定特別メニュー「味彩～あじさい～」は、噛むほどに風味豊かな味わいが広がる活きのよい鮑と、黒毛和牛のステーキを組み合わせたスペシャルディナーコースです。

鮮度を最大限に生かした“活鮑”の鉄板焼は、ほどよい弾力と味の濃さが特徴的。そして、この鮑とともに味わえるのは、シェフがしっかりと選び抜いた“こだわりの黒毛和牛”。焼き手の確かな技術で肉の旨みを最大限に引き出した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は、パートナーやご友人と過ごす特別な時間をより豊かに彩ります。初夏のひとつき、贅沢な旬の味覚を心ゆくまでご堪能ください。



【メニュー内容】

- ・お口取り
- ・本日の前菜
- ・活“鮑” 100g
- ・黒毛和牛ロース肉 120g またはランプ肉 120g
※フィレ肉 100g は +¥1,500 にて
- ・焼き野菜
- ・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 味彩〜あじさい〜】

◆概要◆

提供期間：2023年6月1日（木）～6月30日（金）

時 間：ディナー 17:30～22:00 [L.O.20:00]

料 金：お1人様 ¥20,000

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 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。

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（直通）

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