

NEWS RELEASE

報道関係各位



2022年 12 月 16 日

株式会社 名古屋東急ホテル
〒460-0008 名古屋市中区栄4-6-8

「和」素材とカカオのマリアージュを楽しめる

バレンタインスイーツ 2023

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤克弥）では、2023年2月1日（水）～2月14日（火）まで、オールデイダイニング「モンマルトル」のベーカリーショップにて、バレンタインスイーツ4種を販売いたします。



2023年のバレンタインは、素材にも美味しさにもこだわった風味豊かなラインアップをご用意いたしました。中でもおすすめの「ショコラヴァリエ」は、ほうじ茶や酒粕、柚子などの日本ならではの和素材6種類との掛け合わせをご堪能いただけます。そのほか、チョコレートの濃厚さとあんずジャムのさっぱりとした味わいが癖になる「ザッハトルテ」や、愛知県西尾産の抹茶を使用した香り高い生チョコレートの「ガナッシュ」も登場いたします。

ショコラティエが腕によりをかけたチョコレートスイーツを、大切な方への心を込めた贈りものや、ご自身へのご褒美にぜひご利用ください。

【ショコラヴァリエ】 Chocolat Variés



抹茶と
アプリコット
Matcha & apricot

愛知県西尾産の抹茶と相性の良いアプリコットジャムを合わせた甘酸っぱいボンボンショコラ



柚子
Yuzu

柚子の爽やかな風味と、ダークチョコレートが絶妙にマッチした上品な一粒



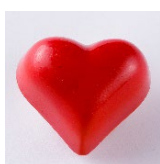
ほうじ茶
Hojicha

ドライフルーツとナッツの食感を楽しめる、茶葉の風味が引き立つ味わい



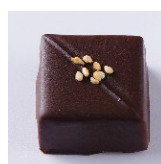
酒粕
Sake lees

日本伝統の発酵食品“酒粕”の濃厚な味わいと、芳醇な風味が楽しめる和のガナッシュ



あまおう
Amaou

甘味と酸味のバランスがよい苺“あまおう”とバルサミコ酢をアクセントにしたハート型のショコラ



ごま
Sesame

香ばしい白ごまとアーモンドを丁寧にブラリネし、ミルクチョコレートと合わせた心地いい甘さ

【ザッハトルテ】

Sachertorte

ヴァローナ社のチョコレート「カライヴ」を贅沢に使用した生地に甘酸っぱい“あんずジャム”をサンドし、ガナッシュで艶やかに仕上げました。



【マカロン】

Macaron

片面をチョコレートでパリッとコーティングしたバレンタイン限定のマカロンショコラ。キャラメルガナッシュとプレーンガナッシュの2種類の味を楽しめます。



【ガナッシュ】

Ganache

口の中でとろける濃厚なホワイトチョコレートと、香り高い愛知県西尾産の抹茶を合わせました。ビターなダークチョコレートのプレーンガナッシュも一緒に。



【概要】

販売期間：2023年2月1日(水)～2月14日(火)

販売時間：11:00～20:00

販売価格：

◆ショコラヴァリエ 1,800円(4ピース) / 2,000円(6ピース) / 2,800円(9ピース)

◆ザッハトルテ 2,500円(直径10cm)

◆マカロン 2,000円(5ピース)

◆ガナッシュ 1,500円(5ピース) / 2,000円(8ピース)

販売場所：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

※表示料金には消費税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。

※写真はイメージです。

ALL DAY DINING
Montmartre



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

毎朝シェフの技術と想いを込めて焼きあげたパン、
ショーケースにはパティシエ自慢のホテルケーキが並びます。

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・松川・平野・橋本
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642
E-mail: nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp