

2025 年 4 月 28 日

NEWS RELEASE

報道関係各位

名古屋東急ホテル
名古屋市中区栄 4-6-8

2025 年 5 月 1 日、名古屋東急ホテルで新作「パリブレスト」販売開始 ～アンドレ・ルコント杯準優勝のパティシエが贈る、厳選素材を使用した贅沢なスイーツ～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄、総支配人：斉藤克弥）は、1 階オールデイダイニング「モンマルトル」内ベーカリーショップにて、2025 年 5 月 1 日（木）より新作スイーツ「パリブレスト」の販売を開始いたします。本商品は、いくつかのコンクールで実績のあるパティシエ・中山翔太が、2025 年の第 10 回アンドレ・ルコント杯コンクールにて準優勝を受賞した際の自慢の一品です。



■スポーツとスイーツが出会った、ユニークな誕生秘話

「パリブレスト」は、1891 年に開催されたフランスの長距離自転車レース「パリ・ブレスト・パリ」を記念して誕生した、フランス伝統菓子です。自転車の車輪を模したリング状のシュー生地が特徴で、誕生当時、その栄養価の高さからレースに参加するサイクリストの間でエネルギー源として楽しまれていたとも伝えられています。スポーツの歴史とスイーツが結びついた、ユニークな背景を持つ一品です。

■中山翔太パティシエが贈る、素材にこだわった新作「パリブレスト」

クラシックなレシピをベースに、北海道産バター「ブリーズ・ドゥ・メール」、イタリアシチリア産ヘーゼルナッツ、マルコナ種アーモンドなど、厳選素材を贅沢に使用。

香ばしいナッツの風味と、バターの豊かなコクが広がる濃厚プラリネクリームを、しっかりと焼いたシュー生地と合わせました。中山パティシエのこだわりの一品です。

■ご自宅でも、ホテルでも。特別なひとときを演出

名古屋東急ホテルならではの洗練された味わいは、ティータイムのご褒美スイーツとしてはもちろん、こどもの日や母の日など、家族のイベントを華やかに彩るギフトとしてもおすすめです。

ホテルラウンジでの優雅なひとときや、ご自宅でのくつろぎタイムに、ぜひご賞味ください。

アンドレ・ルコント杯コンクールとは・・・

フランス料理・菓子の分野で長年に亘り日仏両国の文化交流と親善に尽力したアンドレ・ルコント氏の功績を称え、フランス伝統菓子発 展の願いを込めて開催されるコンクール。

第10回となる今回は、「直径25cmのパリブレスト2台（展示用・試食用）」と「オリジナルの小菓子（新製品）10個」をテーマに実技審査が行われた。

パティシエ 中山翔太

第21回 ガレット・デ・ロワコンテスト 優勝

第37回 ラ・メイユール・ガレット・オ・ザマンド・デュ・グラン・パリ 3位入賞

第10回 アンドレ・ルコント杯コンクール 準優勝



【商品概要】

【販売期間】 2025年5月1日(木)～6月30日(月)

【販売時間】 12:00～20:00

【価 格】 カット 850円
ホールケーキの承りもございます。
※3日前までの要予約
※ご予約不可日あり

【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
※期間中はアトリウムラウンジ「グリンデルワルド」
でもお召し上がりいただけます。



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。

※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。

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