

## 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

新感覚のディナー体験！名古屋東急ホテルの「カウンター焼肉」。  
ライブ感あふれる焼肉とソムリエ厳選ワインのフリーフローを堪能



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、カジュアルながら落ち着いた雰囲気のあるオールデイダイニング「モンマルトル」において、新しいディナープラン「カウンター焼肉の特等席」をスタートします。本プランは、目の前の鉄板で焼き上げるライブ感あふれる国産牛焼肉と、ソムリエが厳選したワインをお楽しみいただけるカウンター席限定の特別コースをご提供します。

詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/restaurant/montmartre/plan/129415/index.html>

#### ■焼きたてベーコンのシーザーサラダ

コースの途中には、ベーコンを目の前で焼き上げるシーザーサラダが登場。仕上げのパルメザンチーズはその場で削ってたっぷり。見た目にも楽しく、五感を刺激するサラダです。



#### ■国産牛肉の“焼肉”



メインは、シェフが一枚ずつ目の前で丁寧に焼き上げる「国産牛焼肉」を“食べ放題”でご提供します。焼きたてをその場で味わえる贅沢なひとときをお楽しみください。

焼肉のソースは、爽やかな風味の和風おろしソースと、コク深いデミグラスソースに名古屋コーチンの卵黄を浮かべた贅沢なソースをご用意しております。さっぱりと濃厚、二つの味わいをご堪能ください。



### ■選べる2種類のメニュー

コースの締めくくりには、趣の異なる2つ選択肢をご用意。

南イタリアの漁師料理をヒントにした「アクアパッツァ風 鮭茶漬け」は、魚介の旨みが溶け込んだスープをふんわりとご飯にかけて、やさしい味わいのメゴはん。

もうひとつは、食後にもぴったりの香り高いスパイスがほのかに効いた「ホテル特製カレー」。その日の気分で、心地よい余韻をお楽しみください。



アクアパッツァ風 鮭茶漬け



ホテル特製カレー

### ■ソムリエ厳選のワインで、自由なペアリングを

焼肉に合わせてご用意するのは、ホテルソムリエがセレクトしたワインの数々。赤・白・スパークリングなど豊富なラインナップをご用意し、自由なペアリングをお楽しみいただけるフリーフロプランとなっております。

### ■他では味わえない「ホテル×焼肉×カウンター」の非日常体験

目の前の鉄板で仕上げる焼肉を、ホテルダイニングの落ち着いた雰囲気の中で堪能できるのが本プラン最大の魅力。シェフとの対話を楽しみながら、焼きたての国産牛をひと皿ずつご提供します。6名様までのカウンター限定席は、記念日ディナーや大人の雰囲気漂うデートにもおすすめです。

料金は80米ドルとなっており、ご利用当日の為替レートに基づき日本円でお支払いいただきます。為替の変動により、日によってお得にご利用いただけることも。日々変わるレートに、ちょっとしたドキドキと楽しさを感じていただけるユニークな価格設定です。ライブ感と美味しさが融合した、名古屋東急ホテル「モンマルトル」の新しいディナー体験。この機会にぜひご堪能ください。

## 【ウィークデイディナー～カウンター焼肉の特等席～】

### 概要

期 間：～2025年7月18日(金)の平日限定

【前日までの予約制】

時 間：ディナー 17:30～21:00[最終入店 19:30]

【90分制】

料 金：お一人様 80米ドル

※当日17時の米ドル/円 為替レートにて、  
日本円でお支払い

場 所：1階 オールデイダイニング「モンマルトル」



## メニュー

- ・蛸とカラフル野菜のマリネ ガリシア風
- ・シーザーサラダ
- ・本日のスープ
- ・国産牛焼肉をお好きなだけ  
名古屋コーチン卵黄とデミグラスソース&和風おろしソース
- ・モンマルトル特製カレー 又は  
アクアパッツア風 鮭茶漬け
- ・マンゴーシャーベットとフレッシュフルーツ



## ワインフリーフロー

ホテル シェフソムリエ監修のグラスワインを中心とした飲み放題（フリーフロー）付。

- ・グラスワイン計8種
  - ・白ワイン ・赤ワイン ・ロゼワイン
- ・スパークリングワイン
- ・生ビール
- ・ハイボール
- ・ソフトドリンク各種



## ALL DAY DINING Montmartre

パリのエスプリが効いたカジュアルダイニングレストラン。  
窓から差し込む自然光や、心地良い滝が流れる開放的な店内  
です。

※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。

※各種クーポン券・割引等の併用はできかねます。

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