



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

4種のバレンタインスイーツを販売 名古屋東急ホテル

バレンタインは香りを楽しむボンボンショコラで甘いひとときを

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、2022年2月1日（火）～2月14日（月）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種を販売します。



2022年のバレンタインに登場するショコラバリエのボンボンショコラは香りが主役。バラの香りやバジル、シナモンなどさまざまな香りが楽しめるチョコレートを一箱に詰め込みました。

また、ウィーンの伝統的なケーキ「ザッハトルテ」を名古屋東急ホテルのパティシエが心をこめて美しく、冬限定の生チョコレートは香り高い愛知県西尾産の抹茶を使用しました。

大切な方への贈り物や自分へのご褒美など、特別な日に楽しんでいただきたいパティシエこだわりのショコラたちです。

ショコラヴァリエ

「リンゴ」 紅玉リンゴのコンフィチュールとカルヴァドスの香るガナッシュで仕上げた可愛らしいショコラ

「バラ」 コンフィチュールとガナッシュにローズシロップで華やかな香り広がるハートのショコラ

「シトロンバジル」 フレッシュなバジルとレモン果汁をガナッシュにあわせた爽やかな一粒

「ピスタチオ」 ナッツの女王ピスタチオをホワイトチョコレートとあわせた香り高いガナッシュ

「トンカ豆」 スパイスとバニラの豊かな香りが特徴的なトンカ豆をミルク&ダークチョコレートで

「チャイ」 シナモン・ジンジャー・アールグレイで煮出したスパイシーなチャイをミルクチョコレートでブレンド

ザッハトルテ

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アプリコットジャムをサンドし、ガナッシュで艶やかに仕上げました

マカロン

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
ガナッシュチョコレートとミルクキャラメルの2種類の味を一度に楽しめます

ガナッシュ

なめらか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あわせた生チョコレート、ガナッシュの王道ビターなダークチョコレートのプレーンガナッシュの2種類をご用意

【概要】

販売期間：2022年2月1日(火)～2月14日(月)

販売時間：11:00～19:00

販売価格：◆ショコラヴァリエ (リンゴ・バラ・シトロンバジル・ピスタチオ・トンカ豆・チャイ)

¥1,500 (4個入り) / ¥1,800 (6個入り) / ¥2,500 (9個入り)

◆ザッハトルテ ¥2,000 (直径10cm)

◆マカロン ¥1,800 (5個入り)

◆ガナッシュ ¥1,200 (5個入り) / ¥1,800 (8個入り)

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。



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 / スタッフのマスクと手袋着用 / 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・染谷・橋本・古川
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642
E-mail: nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp