



コーヒーハウス 『モンマルトル』 10月1日 グランドメニュー リニューアル

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄、総支配人:富樫 進)のコーヒーハウス『モンマルトル』は10月1日よりグランドメニューを改訂し販売いたします。

今回のグランドメニューの改訂は開業20周年という節目にあたり、愛され続けてきた20年間の集大成と位置づけ、地元の食材をふんだんに使ったカラダに優しいメニューをテーマとしております。

アラカルトメニューも豊富にご用意し、21年目の新しいスタートにふさわしいラインナップとなっております。

モンマルトルコレクション 『MONTMARTRE COLLECTION』発表

10月1日より、新しくなったグランドメニューの中から5週に渡り週替わりでお勧めメニューを紹介いたします。地元の食材を使ったシェフ特選メニューや名古屋のご当地メニュー、素材から調理法までこだわり抜いたモンマルトルの逸品をあますところなくご紹介してゆきます。

地元食材を使ったシェフお勧めのメニュー

三河豚のヘルシー焼きカツ ¥2,021

ジューシーな三河豚を油を使わずに焼いたカツ。

モンマルトル特製の味噌で味噌カツ風に。また、レモンとお塩で三河豚の甘味をストレートに味わうのもお勧めです。地元三河豚の美味しさを極限まで引き出した絶品メニューです。

ノンオイルなのでヘルシー。一度食べたら癖になる美味しさです。

名古屋コーチンの朴葉味噌 ¥2,657

名古屋食材の代表である名古屋コーチン、シェフ自慢のオリジナルの朴葉味噌でお召し上がりいただきます。朴葉味噌と一緒に焼くことで旨味が凝縮し、余分な油・調味料を使わない健康志向のメニューです。

具だくさんのシェフズサラダ ¥2,079

渥美半島でとれたトマト・レタス・セロリ・水菜などの野菜と牛肉・海老・サーモンなど肉、魚介類、野菜が一皿でお召し上がりいただける健康的なサラダ。とても栄養のバランスのとれた一品です。

その他、洋食の王道「ロブスターのテルミドールグラタン」¥3,927 や「牛フィレ肉のグリエ」¥3,927、名古屋コーチンの親子味噌煮込みうどんなど、バラエティに富んだメニューをご用意し皆様のお越しをお待ちしております。

<表示金額には、サービス料・税金が含まれております>

この記事に関するお問い合わせはマーケティング 窪田・三宅までお願いいたします。

TEL : 052-251-2411 E-MAIL : mk@nagoyatokyu.com