



## この秋、神戸牛・鮑・松茸を使った新メニューが登場

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄、総支配人:富樫 進)のレストランでは、旬の味覚がもっとも豊富になる秋、高級食材を使ったメニューが登場いたしましたのでご案内いたします。

**フランス料理レストラン「ロワール」** 鉄板焼コーナーでは、この時期しか味わえない高級食材を使った特別コース「**秋満喫 大間の鮑と神戸牛**」が登場。前菜には、はじける食感が楽しめる三河湾産車海老と、名古屋ではめったに手に入らない青森下北半島大間漁港直送の「本鮑」を添えたおすすめコースです。“大間の鮑”をお召し上がりいただいた後は、最高級レベルの肉質を誇る「神戸牛」の極上ロース肉を。甘く、口の中にふわっと溶け込み余韻を残す味はブランド牛ならではの。そして最後は、目の前でお作りする松茸ごはんの立ち込める芳醇な香りがお楽しみいただけます。

**日本料理「なだ万」**では、本年6月に全面改装し、寿司・天婦羅のカウンター席に新たに「炙り焼コーナー」を設け、地元でとれた「鮑」・「蛤」や、和牛ロース肉・和牛ヒレ肉など季節料理を炙り焼きでご堪能いただけます。また、この季節ならではの食材を使ったなだ万伝統の懐石料理もご用意しております。

**中国料理「南国酒家」**でも、10/15までは「伊勢海老」と「松茸」をふんだんに使ったコース料理「伊勢海老と松茸の炒め」を、10/16からは本格的なシーズンをむかえる「上海蟹」を使ったコースや単品でのお料理をお楽しみいただけます。この秋、名古屋東急ホテルのフレンチ・日本料理・中華料理のレストランでは是非、旬の高級食材をご堪能ください。

### フランス料理レストラン「ロワール」

#### 鉄板焼コーナー

「秋満喫 大間の鮑と神戸牛」(ランチ・ディナー) お1人様 ¥32,000 (2名様より承ります)

三河産活車海老 トリュフ風味のふかひれ餡かけ・大間崎産“本鮑”焼きしゃぶ 飛騨葱添え・小早川シェフ特選“神戸牛”ロース130g など

#### フレンチ

「ヴォート ル ボヤージュ」(ディナー)お1人様 ¥18,000

大間産本鮑とフレッシュマトのタルタル 西洋わさびのヴィネグレットで・大間産本鮑の炙り焼きとクスクス添え ピペラード風味のジュで・厳選黒毛和牛ロースのステーキ 濃縮した赤ワインとポルト酒風味 など

この他に、単品での“大間の鮑”や“神戸牛”もご用意いたしております。

### 日本料理「なだ万」

#### 炙り焼きコーナー

「鮑」1個 ¥6,352 「地蛤」1個 ¥1,732 など

#### 懐石料理

「ミニ懐石」(ランチ) お1人様 ¥6,930 「懐石 花」(ディナー) お1人様 ¥13,860 など

### 中国料理「南国酒家」

「伊勢海老と松茸の炒め」(ランチ・ディナー、~10/15まで) お1人様 ¥6,121

「上海蟹フェア」(ランチ・ディナー、10/16より) お1人様 ¥10,000

<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