

2024年11月21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

アトリウムラウンジのクリスマス装飾や、ライブパフォーマンスのbuffetも楽しめる ～名古屋東急ホテルのクリスマス～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤克弥）は、ホテルで華やかなクリスマスをお楽しみいただけるよう、4階まで吹き抜けの開放的なアトリウムラウンジ「グリンデルワールド」にてクリスマス装飾の設置や、レストランでクリスマス特別メニューの提供など様々な企画をご用意いたします。



アトリウムラウンジではクリスマスコンサートを開催。2つのレストランとバーでは、ご家族やご友人、大切な方とのクリスマスをさまざまなスタイルでお楽しみいただけるよう、クリスマスシーズンにふさわしいメニューをご用意いたしました。「きめ細やかな信頼のおもてなし」でお客様をお迎えするホテルレストランで特別なひとときをお過ごしください。

また今年のクリスマスは、サンタクロースの代わりに、ホテルからお客様へ、ささやかなプレゼントをご用意いたしました。12月25日に名古屋東急ホテルにご来館いただいた方でご希望の方には、ラウンジ店内で展示していたぬいぐるみをプレゼントいたします。

ラウンジ装飾期間:2024年12月初旬～12月25日

ぬいぐるみ配布:2024年12月25日(水)10:00～

※無くなり次第終了とさせていただきます

※おひとり様1つまでとさせていただきます

場所:1階アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

店舗前ロビースペース



CHRISTMAS CONCERT 2024

アトリウムラウンジでは、ウィンターナイトコンサートを開催いたします。
ヨーロッパテイストの壮大な吹き抜け開放感が心地よいラウンジでアルパ
やヴァイオリンの音色が響き渡るライブ演奏をお楽しみください。

開催期間:2024年12月13日(金)・14日(土)、12月20日(金)～25日(水)

開催時間:18:00～18:20 / 19:00～19:20 各日2回公演

場所:1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」



アフタヌーンティーセット～クリスマス2024～

クリスマスを連想させるキャンドル、サンタ、トナカイに見立てたデザートやドイツのクリスマス菓子「シュトレン」などを楽しめるアフタヌーンティー。この冬を華やかに演出します。

開催期間:2024年11月1日(金)～12月25日(水)

提供時間:11:00～17:00

料金:11月1日(金)～12月19日(木) お一人様 ¥4,500

12月20日(金)～12月25日(水) お一人様 ¥5,000

場所:1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」

ご予約・お問い合わせ:アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」052-251-6685(直通)



コンサート開催日に限り、17:00以降も人気のアフタヌーンティーセットを
ご提供いたします。

料金:お一人様 ¥6,000

2024 フレンチのノエル

オマール海老や金目鯛、黒毛和牛フィレ肉をお楽しみいただける特別なクリスマスコースをシェフが心を込めてお届けします。格式高く、プロフェッショナルかつ温かみのあるサービスでお迎えるメインダイニングで、心に残るひとときをお過ごしいただけます。

開催期間:2024年12月21日(土)～12月25日(水)

提供時間:ディナータイム

・12/22(日)・12/23(月)・12/25(水)はご希望のお時間で承ります 17:30～22:00(L.O.20:00)

・12/21(土)・12/24(火)は[2部制] 17:00～ / 20:00～となります

料金:お1人様 ¥26,800

場所:2階 レストラン「ロワール」

ご予約・お問い合わせ:レストラン「ロワール」052-251-7330(直通)



鉄板焼のクリスマス「聖夜」

シェフが目の前で焼き上げる黒毛和牛が味わえるスペシャルディナーコース。クリスマスに豪華に彩る鉄板焼のディナーコースで大切な人と特別な夜を。



開催期間:2024年12月21日(土)~12月25日(水)

提供時間:ディナータイム

・12/22(日)・12/23(月)・12/25(水)はご希望のお時間で承ります
17:30~22:00(L.O.20:00)

・12/21(土)・12/24(火)は[2部制] 17:00~ / 20:00~となります

料金:お1人様 ¥30,000 乾杯用グラスシャンパン付き

場所:2階 レストラン「ロワール」

ご予約・お問い合わせ:レストラン「ロワール」052-251-7330(直通)

ALL DAY DINING
Montmartre

モンマルトルブッフェ『クリスマスフェア 2024』

モンマルトル自慢のローストビーフのカットサービスや、この期間限定のジューシーなローストチキンもお楽しみいただけるクリスマスブッフェ。ホテルシェフ&パティシエが腕を奮う彩り豊かな美食の数々をどうぞ。

開催期間:2024年12月14日(土)~12月25日(水)

提供時間:ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)※土日祝 11:30~15:30(L.O.15:00)

ディナー 17:00~22:00(L.O.21:00)

料金:【ランチ】

大人 ¥5,800 / シニア(65歳以上) ¥5,300 / 小学生 ¥2,600 /
小学生未満 ¥1,300 / 幼児(4歳未満) 無料

【ディナー】

大人 ¥6,800 / シニア(65歳以上) ¥6,300 / 小学生 ¥2,900 /
小学生未満 ¥1,600 / 幼児(4歳未満) 無料

内容:メニュー例

◆シェフパフォーマンスコーナー

モンマルトル伝統の国産牛ローストビーフ / オープンチーズバーガー ノエル風(ランチ)

鉄板焼き国産牛リブロースステーキ(ディナー) / 金粉とラビオリ入りコンソメスープ(ディナー)

◆ライブキッチンコーナー

ローストチキン ノエル風/ビーフシチュー / 豚ロース肉のバルサミック風味

紅ずわい蟹とトマトのスパゲティーニ/魚介のブイヤベース ルイユ添え など

場所:1階 オールデイダイニング「モンマルトル」

ご予約・お問い合わせ:オールデイダイニング「モンマルトル」052-251-3795(直通)



クリスマスカクテルプレート

大人のクリスマスを華やかに彩るカクテルプレート。
リンゴのフロゼンカクテルとプチデザートをプレートスタイルでお楽しみいただけます。
落ち着いた雰囲気のおーセンティックバーで素敵な夜をお過ごしください。

開催期間:2024年12月2日(月)~12月25日(水)

料金:¥3,500

場所:2階 メインバー「フォンタナ ディ トレヴィ」

ご予約・お問い合わせ:メインバー「フォンタナ ディ トレヴィ」052-251-6554(直通)



ALL DAY DINING
Montmartre

Christmas Cake & Roast Chicken 2024

クリスマス期間限定 8種のプチガトーの詰め合わせや、選べるサイズのデコレーションケーキなど、クリスマスを心待ちにしているお子様からグルメな大人まで楽しんでいただける全7種のケーキを販売いたします。また、食卓を華やかに彩るローストチキンも2種類ご用意。一つ一つ心を込めてお作りするホテルメイドのクリスマススイーツとローストチキンで、大切な方との特別なひとときをお過ごしください。

ご予約期間:~2024年12月18日(水)

ご予約方法:WEB予約・TEL・FAX・店頭

内容:

- ・デコレーションケーキ 6,300円(直径15cm)
- ・プチ デコレーションケーキ 4,800円(直径10cm)〈限定30個〉
- ・プチ ノエル アソルティーズ 6,300円〈限定80個〉
- ・ブッシュド ノエル 6,300円(長さ17cm)
- ・シゴニーユ プレーン 4,200円(約600g)
- ・シゴニーユ テベール 4,200円(約600g)
- ・ファミリーローストチキン パーティーセット 6,800円
- ・名古屋コーチン完熟鶏のローストチキン パーティーセット 12,000円〈限定50セット〉

お渡し期間・時間:2024年12月22日(日)~12月25日(水)

※シゴニーユは、12月1日(日)よりお渡しできます

クリスマスケーキ 10:00~19:00 / ローストチキン 12:00~19:00

お渡し場所: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 特設カウンター



※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。
クリスマスケーキ&ローストチキンは消費税8%のみ。
※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。
※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。
※写真はイメージです。

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