

## 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

## 様々なナッツと果実のマリアージュが楽しめる バレンタインスイーツ 2024

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、2024年2月1日（木）～2月14日（水）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全4商品を販売いたします。



全6種類のショコラが揃う今年の「ショコラヴァリエ」は贅沢な味わいと心躍る特別なショコラです。ピーカンナッツ・ピスタチオ・胡桃・ヘーゼルナッツ・アーモンド・マカダミアナッツの自然の恵みを感じるエキゾチックなナッツ類と、柚子・ストロベリー・バナナ・オレンジ・ラズベリー・パッションフルーツの果実が織りなすハーモニーで口いっぱいに広がる至福の味わいをお届けします。また、ヴァローナ社のチョコレートを贅沢に使い、あんずジャムとの調和で艶やかに仕上げたケーキ「ザッハトルテ」や、愛知県西尾市の美しい茶畑から生まれた抹茶を使った香り高い生チョコレートなど、バレンタインにふさわしいラインアップをご用意いたしました。ショコラティエが心を込めて作るスイーツを大切な方への贈り物や自分へのご褒美にぜひお選びください。

### 【ショコラヴァリエ】 Chocolat Variés

	ピーカンナッツ × 柚子	ピーカンナッツの濃厚でまろやかな味わいと柚子のさわやかな香りがマッチしたショコラ		ヘーゼルナッツ × オレンジ	ヘーゼルナッツの香ばしい風味と控えめの甘さがオレンジの酸味と見事に融合したショコラ
	ピスタチオ × ストロベリー	香ばしくコクのあるピスタチオの風味とストロベリーの甘酸っぱさが際立つハート型で色合いも鮮やかなショコラ		アーモンド × ラズベリー	ミルクにも似たアーモンドのまろやかな口当たりとラズベリーの甘酸っぱさが特徴のショコラ
マカダミアナッツの上品な甘さとパッションフルーツの芳醇な香りが引き立つショコラ		マカダミアナッツ × パッションフルーツ	胡桃のほろ苦さとバナナの濃厚な甘さがブレンドされた上品なショコラ		胡桃 × バナナ

## 【ザッハトルテ】

### Sachertorte

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“あんずジャム”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】

### Macaron

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。キャラメルガナッシュとプレーンガナッシュの2種類の味を楽しめます。



## 【ガナッシュ】

### Ganache

口の中でとろける濃厚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合わせました。ビターなダークチョコレートのプレーンガナッシュも一緒に。



## 【概要】

販売期間: 2024年2月1日(木)～2月14日(水)

販売時間: 11:00～20:00

販売価格:

◆ショコラヴァリエ 1,900円 (4ピース) / 2,100円 (6ピース) / 2,900円 (9ピース)

◆ザッハトルテ 2,600円 (直径10cm)

◆マカロン 2,100円 (5ピース)

◆ガナッシュ 1,600円 (5ピース) / 2,100円 (8ピース)

販売場所: 1階 オールデイダイニング「モンマルトル」ペーカリーショップ

※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。

ALL DAY DINING  
Montmartre



オールデイダイニング「モンマルトル」  
ペーカリーショップ

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。

### 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・松川・平野  
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642  
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp