



お食事店レポート第1弾【名古屋東急ホテル モンマルトル】(2019年3月1日に利用)

第1弾は、2018年10月にリニューアルし、**ビュッフェ形式に大変身!**したモンマルトルさん!

店内に入ると正面の壁一面が窓の為、開放感に溢れ、外には階段状の噴水…。なんと、**清々しい最高のロケーション**です。

中央には大理石のビュッフェ台、そしてその奥にはお肉やお魚を焼くオープンキッチン。

メイン以外の、サラダ、スープ、前菜、ご飯、パン、デザート、ドリンクが豊富に並び、♪ウキウキ♪とテンションアップ☆少しづつ色々楽しめるのが嬉しいです。



↑豊富なサラダはもちろん。どれにするか迷うほどのドレッシング。そしてチアシードやキヌアモ。

メインメニューは、**お肉とお魚両方**をいただけるツインプレート。

今日は♡牛肉の鉄板焼き ひじきのソース トリュフの香り。♡鱈のヴァプール 白味噌と豆乳のスープ仕立て。「ひじき」ってソースになるの?と衝撃を受けるも「美味すぎる! 香りづけのトリュフオイルも抜群!!」のお味。

お出汁や味噌など**素材の風味**が生かされた、**洋風×和風**のコンビネーションで**品の良い味わい**です。



お楽しみのデザートビュッフェでは**洋菓子、フルーツ**だけではなく胡麻団子や桜餅などの**和菓子も登場**。そして極め付けのチョコレートファウンテン♪

大満足のランチを堪能し、大変お得なセットプランと実感しました!

※メニューは半月~1ヶ月ごとに変動します。

※アレルギーをお持ちの方は、内容に合わせた対応も可能です。

♪そして、**団体さままでご利用に嬉しい個室のご案内!**

ご利用の人数に合わせて可動式の扉で、他のお客様と完全に遮断。周りのお客様へ気兼ねせずおしゃべりも存分に楽しんでいただけます。



パンを温めるための→トースターも!

ご予約方法・ご利用方法

1~3までの手順を終了すると、ご予約完了です。

1. **ご利用コンサートと店舗を決める。**

2. **宗次ホールチケットセンター (052-265-1718) へ予約TEL**

※ご予約者様のお名前、ご連絡先、利用希望の飲食店 お支払い方法などを承ります。

3. **お客様からご利用の飲食店へ予約TEL**

ご予約時の注意点

- ご予約の際は、「**セットプラン希望**」の旨をお伝え下さい。
- ご利用の際は、**2日前**までのご予約が必要です。
- セットプランのご予約は、宗次ホールチケットセンターでのみ承ります。
- お支払いは、セット料金を一括して宗次ホールへお支払い下さい。「ホールでのお支払い」か「コンビニエンスストアからの振込」の2種類からお選びいただけます。
- 利用店舗によって定休日がございますのでご注意ください。また定休日以外にも「満席」の為ご利用いただけない場合は、他の店舗への変更をお願いする場合がございます。

ご利用店舗アクセスMAP



8名様以上の団体様は

PTA 社会見学、各種サークル 同窓会、親睦会などに **グループプラン**をご利用下さい。

無料特典

- まとまって座れるようにお席を確保
 - 演奏会後にアーティストとの記念撮影
 - バックヤード(舞台裏・楽屋)見学ツアー
- (注) アーティスト、ホールの都合によりご希望に添えない場合もございます。予めご了承下さい。



↑ 1月23日にご利用「東海主婦のコーラス連盟」の皆さん。コンサート後の心地良い開演前1階席にて。



↑ 記念撮影後和食「志摩」にて会食。コンサート後の心地良いに話も弾みました。

お問い合わせ・ご購入は
宗次ホールチケットセンター
TEL 052-265-1718

〒460-0008 名古屋市中区栄4-5-14
地下鉄栄駅⑫番出口より東へ徒歩4分