



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

長野県・東急株式会社 包括連携協定

上質な空間で味わう長野が生んだ自然の恵み 名古屋東急ホテル「信州長野フェア」開催決定

期間は 2025 年 5 月 19 日から 10 月 26 日まで

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:齊藤克弥)は、館内の4つの料飲施設において、長野県産の特産品を盛り込んだ特別メニューやご当地グルメを順次展開するフェアを、2025 年 5 月 19 日(月)～10 月 26 日(金)の 161 日間に渡って開催することをお知らせいたします。



5 月 19 日から 6 月 30 日までのフェアの第一弾はメインバー「フォンタナ・ディ・トレビ」とアトリウムラウンジ「グリンデルワルド」の 2 店舗で開催します。

メインバー「フォンタナ・ディ・トレビ」では、長野県の北部に位置する野沢温泉蒸留所の 4 種のクラフトジン、「NOZAWA GIN」「CLASSIC DRY GIN」「IWAI GIN」「SHISO GIN」を使ったオリジナルカクテルや、湯田中温泉の旅館あぶらや燈千が運営する YUDANAKA BREWERY のクラフトビール「青の森」「白の森」、大町市の株式会社市野屋が醸造する日本酒「RYUSUISEN 生酛 Alc13 上白沢伏流水仕込み金紋錦」などを販売します。東御市のアトリエ・ド・フロマージュが製造する「ブルーチーズ」や「カマンベールチーズ」に、長野市の更科養蜂苑の「はちみつこの実」をトッピングしたチーズの盛り合わせや、泰阜村（やすおかむら）産鹿肉の生ハムとパストラミの盛り合わせといった、お酒のお供にぴったりなフードアイテムと一緒にご堪能ください。

アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」では、長野市の株式会社フレッシュベジ加工が製造する「こやき」や、善光寺仁王門の近くにお店を構える株式会社三河庄の「善光寺ぷりん」を、株式会社黒姫和漢薬研究所の「和紅茶」とセットで販売します。

この他にも 7～8 月にはレストラン「ロワール」のフレンチで信州長野フェアの第二弾となる特別コースを提供する他、9～10 月には同じくレストラン「ロワール」の鉄板焼とオールデイダイニング「モンマルトル」のウィークエンドブッフェにてフェアの第三弾を開催する予定です。

およそ半年間に渡って開催される名古屋東急ホテルの「信州長野フェア」にぜひご期待ください。

【信州長野フェア】概要



MAIN BAR FONTANA DI TREVİ

メインバー「フォンタナ・ディ・トレヴィ」

・フェア実施期間：2025年5月19日（月）～8月30日（土） ※日曜定休

・「信州長野フェア」取扱商品



【NOZAWA GIN】

野沢温泉蒸留所のシグネチャードライジン。森の中を歩いているような香ばしい香りと爽やかな味わいが特徴。ジュニパーベリー、杉、レモンが深い後味をもたらします。ストレートまたはソーダ割りがおすすめです。柑橘のボタニカルな爽やかさと、野沢の森を思わせる癒しのカクテルをお楽しみください。

【CLASSIC DRY GIN】

トラディショナルかつ大胆なテイストを意識し、丁寧に蒸留したジンにさらに柑橘感を高めるために山椒を加え、和風のテイストが足されたボタニカルクラフトジン。アルコール度数を高めに残し、パンチのあるテイストに仕上げました。山椒の香りが引き立つ爽快で和テイストなジントニックにして提供します。



【IWAI GIN】

新緑の季節を迎えると、いきいきとした果物や植物の収穫や味わいをみんなで愉しみ、そして祝います。爽やかなグリーンシーズンのイメージが感じられるユニークなクラフトジン。柑橘と桜の葉のボタニカルな香りに、リンゴの甘味が調和した果実味あふれるカクテルに仕上げました。

【SHISO GIN】

フルーティーとハーバルのフュージョン。SHISO GIN は地元産の赤紫蘇が香る、色鮮やかで飲みやすいジンです。赤紫蘇の優しい甘味とイタリアのハーブリキュールのほろ苦さが重なる、和洋折衷のモダンカクテルに仕上げ提供します。



野沢温泉蒸留所、ワールドジンアワードで日本一に輝く

Nozawa Onsen Distillery 株式会社 【PR TIMES】プレスリリース 2024年1月20日配信

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000007.000089162.html>



【青の森 ALC.6%】

香り付けに信州のヒノキを使用し、プラムのようなアロマにモルティーなコクと旨味、ヒノキのフレーバーをバランス良くマッチした、森の中にいるような自然を感じるアンバーエールです。

【白の森 ALC.4.5%】

雑味のない透明感、カクテルのモヒートイメージ。シャープな飲み口にライムフレーバー、柔らかい苦味の後に仄かな小麦の甘味。ふんわりミントの風味をプラスした、爽快なハーブエールです。

【RYUSUISEN 生酏 Alc13 上白沢伏流水仕込み金紋錦】

上白沢の清らかな伏流水を使用し、生酏造りでじっくりと醸し出されたこの日本酒は、金紋錦の豊かな風味と芳醇な香りが特徴です。アルコール度数 13%の軽やかな口当たりと、深い余韻が楽しめる逸品です。

【鹿肉の生ハムとパストラミ】

濃厚な旨みとアロマが凝縮された鹿肉の生ハムと、表面に香辛料をまぶしてスパイシーに仕上げたパストラミはお酒との相性も抜群。気軽に楽しめるジビエとしてもおすすめの逸品です。

【ブルーチーズ】

ヨーロッパに負けない本格的ブルーを目指して研究を重ねたアトリエ・ド・フロマージュの青カビチーズの傑作商品。青カビチーズ特有の刺激と香気に加えて独特の滋味が特徴です。

【カマンベールチーズ】

とても芳醇な香りとクリーミーさが食後のおいしさの余韻に残るカマンベールです。その特徴的なコクのある風味は他にはないアトリエ・ド・フロマージュならではの魅力。

【はちみつこの実】

信州産のハチミツに 6 種のドライフルーツやナッツ（アーモンド、カシューナッツ、カレンズ、南瓜の種、クランベリー、杏）を漬け込んだ味わい深い逸品。相性抜群のチーズと一緒にご堪能ください。



ATRIUM LOUNGE Grindelwald

アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」

- ・フェア実施期間：2025 年 5 月 19 日（月）～8 月 31 日（日）※一部商品は 6 月 30 日（月）まで
- ・「信州長野フェア」商品内容



【こやき】

信州産小麦ユメセイキを 100%使用した生地でこだわりの具材を丁寧に詰め込んだ、長野県の郷土料理であるおやきを食べやすく 1/2 サイズにした「こやき」を提供します。5 種のバリエーション（野沢菜、切干大根、茄子、くるみ味噌、つぶあん）から 3 種を選んでお召し上がりください。

【善光寺ぷりん】

善光寺の近辺に 2 店舗を構える善光寺御公許菓子「善光寺ぷりん」を「グリンデルワルド」でお楽しみいただけます。直営店の人気フレーバーの TOP3（オリジナル、抹茶、ほうじ茶）から、お好みの一品をお選びくださいませ。



【和紅茶】

日本の四季豊かな風土で育った茶葉を使って作られた「和紅茶」に信州黒姫高原で古くから栽培されてきた上品な甘さの熟成あま茶と、国産フルーツやハーブをブレンドしました。お砂糖なしでもほんのり甘く、華やかで豊かな香りをお楽しみいただけます。林檎、柚子、藍莓、檸檬の 4 種からお好みの物をお選びください。



RESTAURANT *Loire*

レストラン「ロワール」

・フェア実施期間

フランス料理：2025年7月1日（火）～8月31日（日）

鉄板焼：2025年9月下旬～10月下旬

・「信州長野フェア」商品内容



【Menu Ravissant】

レストラン「ロワール」のフレンチからは、シェフのこだわりを余すことなく詰め込んだフルコース「ムニユ ラヴィッソン」を、魅力的な長野県の食材を随所に散りばめたスペシャルバージョンにアレンジして提供します。長野県×王道フレンチのマリアージュにご期待ください。

ソムリエおすすめの長野県産ワインもお見逃しなく。

【鉄板焼特別コース】

レストラン「ロワール」の鉄板焼からは秋の味覚の松茸や、長野県が誇るプレミアムブランドの和牛を取り入れた特別コースを提供します。熟練のシェフが目の前で豪快に焼き上げた食材の数々を五感の全てで味わう、プレミアムなコースをぜひお見逃しなく。

※メニューの詳細は後日、名古屋東急ホテル公式HPにて公開予定。



ALL DAY DINING Montmartre

オールデイダイニング「モンマルトル」

・フェア実施期間：2025年9月6日（土）～10月26日（日）

・「信州長野フェア」商品内容

【ウィークエンドブッフェ 信州長野フェア】

長野県の食材をふんだんに盛り込んだ土日祝限定のオールブッフェ。どこか懐かしい郷土料理や長野県が誇る名産品の数々。数多の食材を余すことなく堪能するスペシャルプランです。

更に「モンマルトル」では長野ワインのフリーフロープランも販売予定です。この機会にご家族揃ってオールデイダイニング「モンマルトル」のウィークエンドブッフェをお楽しみください。

※メニューの内容は後日、ホテル公式HPにて公開予定。



※食材の入荷状況により、メニューの内容及びフェアの開催期間が変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

【お客様のご予約・お問い合わせ】

- ・メインバー「フォンタナ・ディ・トレビ」

Tel.052-251-6554 (17:00～23:00 金・土曜日は 23:30)

- ・アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」

Tel.052-251-6685 (10:00～21:00)

- ・レストラン「ロワール」 フランス料理・鉄板焼

Tel.052-251-7330 (11:30～22:00)

- ・オールデイダイニング「モンマルトル」

Tel.052-251-3795 (11:30～22:00)

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