

1階 ブラッセリー&カフェ「ル・シュッド」が
カジュアルでモダンな空間に生まれ変わって、11月10日にリニューアルオープン！
～名古屋のビジネス街、伏見。広小路通に新しい顔が誕生～

名古屋観光ホテル(所在地:名古屋市中区錦1-19-30、総支配人 二村 等)では2020年11月10日(火)に、ブラッセリー&カフェ「ル・シュッド」をリニューアルオープンいたします。店内はライトグレーを基調としたカジュアルでモダンな空間に生まれ変わります。南欧をはじめとする様々な南からの風を感じる料理を、現代的にアレンジし、季節の素材を生かした、色鮮やかなスタイルでお楽しみいただけます。



概 要

■コンセプト

ちょっとしたしあわせを、毎日を、この場所で届けたい。
南から奏でるおいしい時間を、ル・シュッドからあなたに。

■店内イメージ

ライトグレーを基調とした、カジュアルでモダンな空間。
ハイカウンターで楽しめるエリアも新設。

■料理のコンセプトと3つの特色

慣れ親しんだ味を色鮮やかなスタイルで演出。

3つの特色

- ・南欧をはじめとする様々な南からの風を感じる料理。
- ・慣れ親しんだメニューを現代的にアレンジ。
- ・素材の色鮮やかさを生かした、丁寧で優しい確かな技術。



■フードメニューの一例

ブランチ (10:00~17:00)

| | |
|------------------------|---------|
| ・ルッコラサラダ | 950 円 |
| ・岩塩ポテト | 700 円 |
| ・アボカドとアンチョビのブルスケッタ | 1,000 円 |
| ・モッツアレラブラータ&ベリー | 2,900 円 |
| ・クロックムッシュ | 1,500 円 |
| ・スリランカ カレー | 1,800 円 |
| ・ビーフハンバーガー | 2,000 円 |
| ・ハンバーグステーキ ブラックペッパーソース | 2,000 円 |
| ・プリン | 700 円 |
| ・パフェ | 1,500 円 |

など、約 30 種類。

ランチ (11:00~15:00)

<アントレセット>

| | | |
|---------------------------------|---------|----------|
| ・サーモンソテー (ミニサラダ、ライス or パン、カフェ付) | 1,500 円 | など、4 種類。 |
|---------------------------------|---------|----------|

<グレインセット>

| | | |
|-----------------------------|---------|----------|
| ・牛肉のトマト煮 (パスタ) (ミニサラダ、カフェ付) | 1,500 円 | など、4 種類。 |
|-----------------------------|---------|----------|

<デザートセット>

| | | |
|----------------|-------|----------|
| ・チーズケーキ (カフェ付) | 700 円 | など、7 種類。 |
|----------------|-------|----------|

ディナー (17:00~23:00) (L.O.22:30)

| | |
|--|----------|
| ・ケールシーザーサラダ | 1,000 円 |
| ・鮮魚のカルパッチョ | 1,300 円 |
| ・ホウレン草とパンチェッタのフリッタータ | 1,000 円 |
| ・オープン焼きアヒージョ (マッシュルーム or タコ or エビ 他 季節の魚介) | 1,400 円～ |
| ・牛肉のタリアータ (ビーフサラダ) | 1,500 円 |
| ・ビーフサーロインステーキ | 4,500 円 |
| ・フォワグラハンバーグステーキ マデラソース | 2,900 円 |
| ・タンシチュー | 2,900 円 |
| ・パスタ 4 種 | 1,500 円～ |
| ・ピザ 2 種 | 1,400 円～ |
| ・オムライス | 1,500 円 |
| ・チョコレートタルト | 800 円 |
| ・パフェ | 1,500 円 |
| ・ル・シュッド パン | 500 円 |

など、約 40 種類。

■ドリンクメニューの一例

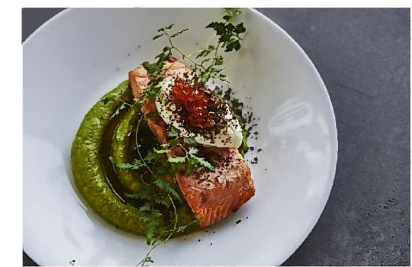
| | | | |
|---------------------------|---------|------------------|-----------------------|
| ・コーヒー | 500 円 | ・カプチーノ | 600 円 |
| ・紅茶 | 500 円 | ・ロイヤルミルクティー | 600 円 |
| ・オレンジジュース | 500 円 | | |
| ・LE SUD クラフト コーラ | 500 円 | | |
| ・自家製国産レモンスカッシュ | 600 円 | | |
| ・生ビール | 600 円 | | |
| ・ギネス スタウト | 800 円 | | |
| ・ジントニック | 500 円 | | |
| ・ハイボール | 500 円 | | |
| ・ブルックリンラガー | 1,000 円 | | |
| ・サングリア | | グラス 600 円 / カラフェ | 1,200 円 |
| ・LE SUD オリジナルラベルワイン (白・赤) | | グラス 600 円 / カラフェ | 1,800 円 / ボトル 3,000 円 |
| ・イタリアワイン (ソアベ) | | グラス 600 円 / カラフェ | 1,800 円 / ボトル 3,000 円 |
| ・イタリアワイン (アマローネ) | | | ボトル 10,000 円 |
| ・ポルトガルワイン (マテウスロゼ) | | グラス 500 円 / カラフェ | 1,800 円 / ボトル 3,000 円 |



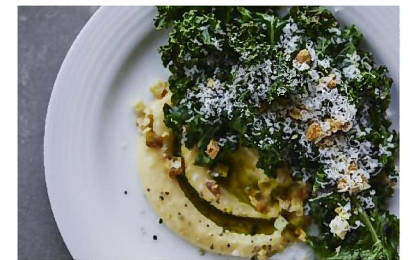
クロックムッシュ



パフェ



サーモンソテー



ケールシーザーサラダ



タンシチュー



チョコレートタルト

など、約 80 種類。

※写真はイメージです。

■テイクアウトショップを併設

2020年10月11日にリニューアルオープンしたテイクアウトショップを併設し、焼き立てのパンとカラフルなスイーツを販売。



※写真はイメージです。
※表示料金にはすべてサービス料・消費税が含まれています。

■店舗概要

店名:ブラッセリー&カフェ「ル・シュッド」
フロア:ホテル1階 広小路通側
営業時間:10:00～23:00
定休日:なし
席数:114席(個室なし)

■新型コロナウイルス感染症への対策

名古屋観光ホテルでは、お客さまに安心してご滞在、ご利用いただけるよう「新しい生活様式」に対応したガイドラインを定めて運用しております。ブラッセリー&カフェ「ル・シュッド」におきましても、ご来店時に検温を実施させていただいてからお席へご案内する、テーブルやカウンター、椅子など、お客さまが手を触れる場所を定期的に消毒する、ゆとりのあるテーブルレイアウトにてご案内するなど、感染拡大対策を実施いたします。

・新しい生活様式への取り組みは下記のURLをご覧ください。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/f/?id=157>

■名古屋観光ホテルについて

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし、1936年12月16日に開業したホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ(81.5m)を誇る国際級の威風堂々たるホテルとしてリニューアルしました。1996年、開業60周年を機に館内の大改装に着手。客室、宴会場、フロント・ロビー、レストラン等を最新の施設にリニューアルし、2020年に開業84年目を迎えました。

<一般の方からのお問い合わせ先>

名古屋観光ホテル ブラッセリー&カフェ「ル・シュッド」 TEL:052-231-7711(代表)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社 名古屋観光ホテル 総支配人室 マーケティング課 岡田、西川
TEL:052-231-7711(代表) TEL:052-231-7663(直通) FAX:052-231-7963 E-mail:marketing@nagoyakankohotel.co.jp