

グランデリシャス

10食
限定

牛タンの香草パン粉焼き

2025年4月1日(火)～5月31日(土) 17:00～19:00(L.O.)

低温調理でやわらかく仕上げた牛タンをグリエし、
マスタード、香草パン粉をまとうせて香ばしく焼き上げました。
コク深いデミグラスソースでお召し上がりください。



セット ¥5,830 (税込)

2種のオードブル、ミニスープ
牛タンの香草パン粉焼き
本日のデザート
パン又はライス、コーヒー又は紅茶

※写真はイメージです。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand



※写真はイメージです。

ル・グラン コース

pm 19:00 までのメニューとなります。

Le Grand's Course Dishes

税込¥6,270

(¥5,700)

季節のおすすめコース

- ・ オードブル盛り合わせ
- ・ 本日のポタージュ
- ・ 魚料理 または 肉料理
- ・ パン または ライス
- ・ 本日のデザート
- ・ コーヒー または 紅茶

Le Grand



※写真はイメージです。

牛フィレ ディナーコース

pm19:00 までのメニューとなります

- ・ オードブル盛り合わせ
- ・ 本日のポタージュ
- ・ 豪州産 牛フィレ肉料理《ソースをお選びください》
- ・ パン または ライス
- ・ 本日のデザート
- ・ コーヒー または 紅茶

税込 ¥8,360(¥7,600)

フルコース 税込 ¥11,000(¥10,000)

●フルコースには《本日のお魚料理》がつきます

3種からソースを
お選びください



ガーリック



マッシュルーム



マデラワイン

国産牛フィレ ディナーコース

税込 ¥13,200(¥12,000)

●上記の牛フィレディナーコースのメインディッシュが《国産牛フィレ肉のグリエ》になります。

Le Grand

おすすめディナーセット

CHEF'S DINNER SET



※写真はイメージです。

ニュージーランド物語 [15食限定] ホテル発祥の伝統料理をお楽しみいただけます

税込 ¥5,500 (¥5,000)

pm 19:00 までのメニューとなります。

- ・ オードブル3種
- ・ ミニポタージュスープ
- ・ シーフードドリア(ハーフサイズ)
& スパゲッティ ナポリタン(ハーフサイズ)の一皿
- ・ プリン アラ モード
- ・ コーヒー または 紅茶

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand

サラダ & オードブル SALAD&HORS



コンビネーションサラダ

Combination Salad

税込 ¥1,760 (¥1,600)

(ハーブ) 税込 ¥880 (¥800)



シーザーサラダ

Caesar Salad

税込 ¥1,980 (¥1,800)

(ハーブ) 税込 ¥990 (¥900)



シェフズサラダ

Chef's Salad

税込 ¥2,200 (¥2,000)

(ハーブ) 税込 ¥1,100 (¥1000)



おすすめオードブル

Today's Hors

税込 ¥1,540 (¥1,400)



おすすめオードブル3種

Assorted Hors d'oeuvre

税込 ¥1,760 (¥1,600)



4種オードブル盛り合わせ

Assorted Hors d'oeuvre

税込 ¥2,310 (¥2,100)

スープ SOUP



ポタージュスープ

Potage soup

税込 ¥990 (¥900)



コンソメスープ

Consomme

税込 ¥2,200 (¥2,000)

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand

伝統の一皿 FOOD



ビーフカレー

Beef Curry

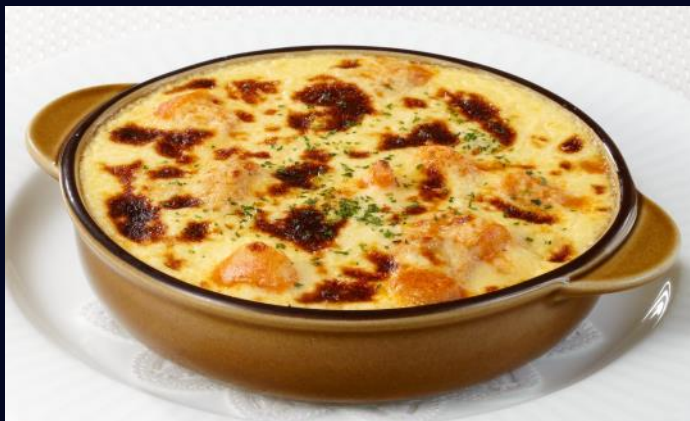
税込 ¥2,970 (¥2,700)



シュリンプピラフ

Shrimp Pilaf

税込 ¥1,980 (¥1,800)



ホテルニューグランド発祥の伝統料理

シーフードドリア

Doria (Rice gratin with seafood)

税込 ¥2,860 (¥2,600)



ホテルニューグランド発祥の伝統料理

スパゲッティ ナポリタン

Napolitan (Spaghetti with tomato sauce)

税込 ¥2,035 (¥1,850)

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand



オムライス デミグラスソース
Omelette Rice

税込 ¥2,420 (¥2,200)



海老フライ タルタルソース
Fried Shrimp

税込 ¥2,640 (¥2,400)



ハンバーグステーキ
リヨネーズソース

Hamburg steak
with brown onion sauce

税込 ¥3,300 (¥3,000)



ステーキピラフ

Steak Pilaf

税込 ¥3,740 (¥3,400)

おすすめセット

ミニドリア & ドリンクセット

税込 ¥1,650 (¥1,500)

ドリンクは以下よりお選びください

コーヒー(アイス・ホット) / 紅茶(アイス・ホット)



魚料理&肉料理 MAIN DISH



仔牛のカツレツ ウィーン風

Wiener schnitzel

税込 ¥3,520 (¥3,200)



本日のおすすめ魚料理

(スタッフにお尋ねください)

Fish dish *For more information, please ask your staff.

税込 ¥3,740 (¥3,400)



本日のおすすめ肉料理

(スタッフにお尋ねください)

Meat dish *For more information, please ask your staff.

税込 ¥3,960 (¥3,600)



豪州産 牛フィレ肉のグリエ

～温野菜を添えて～

Grilled beef tenderloin With steamed vegetable

税込 ¥6,380 (¥5,800)

3種からソースを
お選びください



ガーリック



マッシュルーム



マデラワイン

お子様セット KIDS MENU

※8歳以下のお子様限定

税込 ¥1,980 (¥1,800)



- ・海老フライ
- ・スパゲッティ ナポリタン
- ・ハンバーグステーキ
- ・バニラアイス
- ・オレンジジュース または アップルジュース

お食事とご一緒に

A ドリンクセット

税込 ¥880 (¥800)

ドリンクは以下よりお選びください

コーヒー(アイス・ホット) / 紅茶(アイス・ホット)

B ミニドリア & ドリンクセット

税込 ¥1,650 (¥1,500)

ドリンクは以下よりお選びください

コーヒー(アイス・ホット) / 紅茶(アイス・ホット)

パン または ライス

Rice or Bread

税込 ¥385 (¥350)

A



B



Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand

懐かしのオールドファッションスイーツ

DESSERT



プリン アラモード

Pudding a la mode

税込 ¥1,760 (¥1,600)

アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと、当時のパティシエが考案したメニュー。見た目の華やかさや、アメリカ人でも満足できるボリュームを考えて作られた。



サバラン Sabaran

税込 ¥605 (¥550)

※アルコールを使用しております。お子様、お車を運転される方、妊産婦、授乳期の方はお召し上がりをお控えください。



アップルパイ

Apple pie

税込 ¥1,045 (¥950)



季節のデザート

Today's dessert

税込 ¥770 (¥700)



バニラアイス

Vanilla Ice Cream

税込 ¥847 (¥770)



チョコレートパフェ

Chocolate Parfait

税込 ¥1,760 (¥1,600)



コーヒーフロート

Coffee Float

税込 ¥1,320 (¥1,200)

苺ソーダフロート

Strawberry Soda Float

税込 ¥990 (¥900)

Le Grand



ピーチメルバ

Peach melba

税込 ¥1,430 (¥1,300)

高名なシェフ、エスコフィエが歌姫メルバのために考案した有名なデザート。アレンジした盛り付けをする事もありますが、バニラアイス・桃・フランボワーズソースの基本は崩さずに、クラシカルな形でニューグランドでも長年愛され続けています。

クープニューグランド

Coupe Newgrand

税込 ¥1,430 (¥1,300)

ニューグランド発祥のメニューの1つで、接收時代、将校夫人に大人気だったデザート。洋梨の缶詰にアメリカ人の好きなチョコレートソースを合わせてみようと考えられたと言われています。生クリームとチョコレートソースを合わせた口当たりの良いソースと共に、伝統の味をお楽しみください。



マロンシャンテリー

Marron Chantilly

税込 ¥1,430 (¥1,300)

甘く煮た栗を使ったデザート。グラスにたっぷりの生クリームとバニラアイス、チョコレートソースと共に盛り付けるのがニューグランドスタイルです。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand