シェフおまかせコース

Restaurant on Board

～ 船上のレストラン ～

豪華客船ノルマンディ号をイメージしたレストランで、
ホテルニューグランドの伝統的なフランス料理に
料理長 花木洋一郎がアレンジを加えた
こだわりのコースをお楽しみ下さい。

¥29,000

※テーブルごとに同じコースをお選びいただくことをお勧めしております。

シェフおまかせコースに合わせた
ソムリエがセレクトしたペアリングセットもございます。
スタッフまでお申し付けくださいませ。
（グラスシャンパン・グラスワイン）

※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下さい。
※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※ お車で御来店のお客様には、アルコール類の御提供は致しかねますので御了承下さい。
※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Amuse bouche du soir
アミューズ

Mousse de poivrons rouges au gambas, gelée d'eau de tomate
赤ピーマンのムースと海老　トマトミネラルのジュレ

Galantine de pintade « Ishikuro-Noujou »
岩手県　石黒農場産ホロホロ鳥のガランティーヌ

Ris de veau dorées, épeautre cuisiné comme un risotto
リ・ド・ヴォーのグラッセとスペルト小麦のリゾット風

Poisson à chair blanche braisée à la marinière
本日の魚料理　マリニエールソース

Entrecôte poêle en persillade aux herbes
アントルコートのポワレ　ペルシヤード風

Les patisseries du jour
本日のデザート

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

￥21,000

※上記コースにつきましては
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym 仔羊のロースト　タイム風味	＋￥2,200
Cœur de filet de bœuf grillé,sauce Madère 国産牛フィレ肉のグリル　マディラワインソース	＋￥3,800

※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下さい。
※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Le Normandie
Restaurant Panoramique

Amuse bouche du soir
アミューズ

Assortiment de crudités cuits et crus aux printemps, tiède de fruits de mer
様々な食感の野菜とハーブ　海の幸の盛り合わせ

Crème d'asperges blanches et bavarois aux Coquilles St-Jacques mi-cuit
ホワイトアスパラガスのバヴァロワと冷製クリームスープ　帆立貝のミキュイ添え

La marée du jour a notre façon(selon arrivage)
本日の魚料理　シェフスタイル

又は

Bœuf en deux cuissons,（filet grillée et joue mijotée au vin rouge）
国産牛フィレ肉とホホ肉の赤ワイン煮込み　盛り合わせ

Les patisseries du jour
本日のデザート

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

￥15,500

※上記コースにつきましては、メインディッシュのお肉料理を下記のお肉料理に
ご変更可能でございますが、追加料金を頂きます。ご了承くださいませ。

Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte,
risotto d'épeautre, condiment de sésame
フランス産仔鳩のココット焼き
エポートルのリゾット　ゴマのコンディモン
＋￥3,600

Cœur de filet de bœuf grillé,sauce Madère
国産牛フィレ肉のグリル　マディラワインソース
＋￥3,800

※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下さい。
※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Le Normandie
Restaurant Panoramique

Le Normandie

Restaurant Panoramique

Hors d'Oeuvre Froids et Chauds
オードブル

Assortiment de crudités cuits et crus aux printemps, tiède de fruits de mer
様々な食感の野菜とハーブ　海の幸の盛り合わせ ―――― ￥6,500

Galantine de pintade « Ishikuro-Noujou »
岩手県 石黒農場産ホロホロ鳥のガランティーヌ ―――― ￥7,100

Terrine de foie gras de canard en barigoule froide
フォアグラ・カナールのテリーヌ　冷製バリグール野菜添え ―――― ￥9,900

RISO aux Oreille de mer
イタリア産カルナローリ米のリゾット　蝦夷アワビ添え ―――― ￥6,400

Escargots à la Bourguignonne
エスカルゴ　ブルゴーニュ風 ―――― ￥5,100

Potages
スープ

Soupe de Consommé, ravioles de foie gras et cèpes
コンソメスープにフォアグラ・セープ茸のラヴィオリを添えて ―――― ￥4,600

Gelée de bœuf aux légumes mijioté
冷たいコンソメスープ　柔らかく煮た野菜添え ―――― ￥3,950

Potage du jour
本日のポタージュ ―――― ￥1,900

Poissons
魚料理

La marée du jour a notre façon
本日の魚料理　シェフスタイル（2～3品ご用意ございます） ―――― ￥6,000～

Viandes
肉料理

Carréd' agneau rôti accompagné de son jus au thym
仔羊のロースト タイム風味 ―――― ￥8,500

Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte,
risotto d'épeautre, condiment de sésame
フランス産仔鳩のココット焼き　エポートルのリゾット　ゴマのコンディモン ―――― ￥24,000

ハーフサイズ ―――― ￥13,500

Assiette viande gourmandise
食いしん坊の一皿（三種類のビーフ盛り合わせ） ―――― ￥12,400

Emincé de filet de bœuf grillée aux légumes saison
薄切り国産牛フィレ肉の網焼き　季節の野菜添え　サラダとチーズ風味 ―――― ￥15,200

Cœur de filet de bœuf grille, sauce Madère
国産牛フィレ肉のグリル　マディラワインソース ―――― ￥16,500

Entrecôte de bœuf grillée « Café de Paris »
国産牛アントルコートのグリル　カフェ・ド・パリ風 ―――― ￥14,000

Assortiment de salade
取り合わせサラダ ―――― ￥2,000

Plateau de fromages
フロマージュ各種 ―――― ￥3,300

Chariot de dessert du jour
本日のワゴンデザート ―――― ￥2,300

Glace ou Sorbet du jour
本日のアイスクリーム・シャーベット ―――― ￥1,600

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。
※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

- 未成年者の飲酒は法律により禁じられております。また、お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください -

Vegan Menu

アミューズ
Amuse bouche

さまざまな食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て
Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière, racines et fleurs

オートミールのカイエット風、チリとバジルのフレッシュトマトソース
Flocons d'avoine façon caillette, sauce tomate fraîche au piment et basilic

かぼちゃと豆乳のポタージュ
Potage potiron

豆腐のクリスピー、ズッキーニのパスタ風添え
白ゴマソースとローストオニオンのジュ
TOFU frites aux courgette, sauce «TAHINI» et jus d'oignons rôtis

ベジタブルミートのシューファルシ　クーリトマトとナスのピュレ
Viande de soja chou farci

ココナッツとパイナップルのガトー　豆乳ジェラート添え
Gateau à la noix de coco et à l'ananas, glace au lait de soja

コーヒー
Coffee

コース　　¥12,000

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

表示価格は消費税・サービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.

Le Normandie
Restaurant Panoramique

Coupe de Champagne
グラス シャンパーニュ

モエ エ シャンドン モエ アンペリアル
Moet & Chandon Moet Imperial
誕生から世界中で愛され続ける1本。
フレッシュさと熟成感が調和し、幅広い料理を引き立てます。
¥3,163 (107cc)

マンサール ブリュット ロゼ
Mansard Brut Rose S.A
フルーティーで果実味豊かなシャンパーニュです
¥3,669(107cc)

Vin de Verre Recommandé
グラスワイン

白ワイン各種 ¥2,277 (125cc)

ニュートン スカイサイド シャルドネ 2019
Newton skyside Chardnnnay 2019
シトラスやピーチのアロマ、控えめな
口当たり、程よい樽感とエレガントな酸味

コルス カルヴィ キュベ ヴィニョラ ブラン 2022
Corse Calvi Cuvée Vignola Blanc 2022
柑橘系や青リンゴの豊かな香りを放ち、
適度な柔らかさを合わせ持ったエレガントなワイン

クロ アンリ エステート ソーヴィニョン ブラン 2022
Clos Henri Estate Sauvignon Blanc 2022
柑橘類の爽やかな香り
瑞々しい果実味と凛とした酸とミネラル感

バレル フェルメンテッド シャルドネ 2021
Barrel Fermented Chardonnay 2021
熟れた黄桃の果実の香り
リッチでボリューム感のあるワイン

赤ワイン各種 ¥2,530

ルナリア モンテプルチアーノ ダブルッツォ
アンセストラル ナチュレ 2021 (125cc)
Lunaria Montepulciano d'abruzzo Ancestral Nature 2021
自然酵母・自然発酵・酒石酸処理も施さない完全
ナチュラルワイン。リンゴ酸の甘いニュアンス 、力強くまろやか。

シャトー ド カンダル 2013 (125cc)
Chateau de Candale 2013
スパイシーな風味、豊かな果実味、カシスの甘い香り
バランスよくスタイリッシュでエレガントな味わい

ピノ ノワール モンティコル
リゼルヴァ 2020 テルラーノ (80cc)
Pinot Noir Monticol Riserva 2020 Terlano
ラズベリーやチェリーの繊細なアロマ、
複雑な風味を感じる心地よい味わい

ロゼワイン ¥2,277(125cc)

プレーニュ ル ヴィユ プレーニュ パラディ
グルナッシュ ロゼ 2021
Preignes le Vieux Preignes Paradis Grenache Rosé 2021
バラのフローラルな第一印象、グレープフルーツを
思わせる果肉感豊かな味わいをミネラル感が締める

甘口白ワイン各種 ¥3,163 (100cc)

ゲヴュルツトラミネール ヴァンダンジュ タルディブ 2015
Gewürztraminer Vendanges Tardives 2015
ライチやパッション、花や蜂蜜の芳香
遅摘み甘口ワイン

シャトー ドワジー ヴェドリーヌ 2016
Château Doisy Védrines 2016
熟したリッチな果実味とエレガントな酸味
ミネラル感が何層にも折り重なる上品な味わいの貴腐ワイン

Menu Dégustation
お食事に合わせたグラスワインのペアリング

シャンパン１杯+ワイン２杯セット	￥7,337
シャンパン１杯+ワイン３杯セット	￥9,488
シャンパン１杯+ワイン４杯セット	￥11,638
シャンパン１杯+ワイン5杯セット	￥13,789
ワイン３杯セット	￥6,578
ワイン4杯セット	¥8,729
ワイン5杯セット	￥10,879

Apéritif et Digestif
その他アルコール

ビール、ウイスキー、スピリッツ、食後酒各種
ご用意ございます。スタッフにお尋ねください。

料金には、消費税とサービス料が含まれております。
未成年者の飲酒は法律により禁じられております。

ROYAL BLUE TEA

お料理とともに
ワイングラスで愉しめる
ロイヤルブルーティー
手摘みの高級茶と
富士山の湧水を源水に
特殊な生水のみを使い
最大七日間
非加熱抽出
一本一本
非加熱濾過除菌
丁寧に
ワインボトルに収めた
本物のお茶
ワインのように愉しめる
世界で初めての
洗練された食中茶です

CHAEN メニュー ３種の飲み比べ

50ml×3 種　￥4,175

京都宇治碾茶 The Uji

グラス 100ml　￥2,783
ボトル　￥18,975

緑茶＝碾茶（京都府南部）
長い歴史と伝統をもつ京都の宇治地区は、日本茶発祥の地と呼ばれています。旨味・甘味が特徴的な碾茶は、石臼でひくと抹茶となる、市場に殆ど出回らない高級茶です。G7 伊勢志摩サミット、G20 大阪サミットで世界の首脳に供されたロイヤルブルーティーの京都宇治碾茶は、お茶の歴史の新たなる１ページを開きました。

玉露焙じ茶 KAHO 香焙

グラス 100ml　￥2,783
ボトル　￥18,975

緑茶＝玉露焙じ茶（福岡県）
奥八女（星野村）の茶師十段がロイヤルブルーティーのために特別に製茶。煎茶や番茶ではなく、玉露の茎を巧妙に浅炒二段焙煎することで、格段に違う香り・風味が生まれます。苦味と渋みが無く、キャラメル、栗、珈琲等を連想させる香ばしくて濃厚な風味です。奥八女（星野村）の玉露は全国品評会「玉露の部」で 12 年連続日本一。G20 大阪サミットで世界の首脳に供された逸品。

釜炒り緑茶IRIKA炒香

グラス 100ml　￥2,783
ボトル　￥18,975

緑茶＝釜炒り緑茶（宮崎県五ヶ瀬町）
茶畑は高千穂郷・椎葉山の山間にある 2015 年世界農業遺産認定地区。30 年以上前から農薬や化学肥料を一切使用しない、有機栽培法の「釜炒り緑茶」。美しい黄金、香味・渋味・旨味・甘味がバランスよく調和、高原を駆け抜ける爽やかな風味です。G20 大阪サミットで世界の首脳に供された逸品。

※価格は税金・サービス料込みです。

ロイヤルブルーティーの原料茶葉は「手摘み」が基準、神奈川県茅ケ崎市にあるSGS-HACCP認証を取得した、微生物制御の厳格な衛生・品質管理の下、クリーンルーム工場で手仕事で作っています。2007年誕生以来、食品ロスゼロ生産体制。品薄の場合もございます。

Oct, 2023(C) Royal Blue Tea Japan Co., Ltd.

ノンアルコールドリンク

≪ Menu Dégustation ; ノンアルコール3杯セット ≫

・スパークリングリンゴジュース 又は ノンアルコールスパークリングワイン
・ノンアルコール白ワイン
・ノンアルコール赤ワイン

3 glasses set ¥4,934

≪ Non Alcohol ; ノン・アルコール ≫

テ アラ ペスカ（フローズンピーチ入りピーチティー） *Peach Tea Te alla Pesca*	A glass	¥2,530
スパークリングリンゴジュース ジュド ポム *Sparkling apple juice Jus de Pomme/ 107ml*	A glass A bottle	¥1,771 ¥10,120
ノンアルコールスパークリングワイン *Non Alcohol sparkling wine / 107ml*	A glass A bottle	¥1,771 ¥10,120
ノンアルコールワイン 白 / 赤 *Non Alcohol white/red wine / 125ml*	A glass A bottle	¥1,771 ¥10,120
ノンアルコールビール *Non Alcoholic Beer / 334ml*	A bottle	¥1,138
オレンジジュース / グレープフルーツジュース *Orange Juice / Grapefruit Juice*	A glass	¥1,265
ウーロン茶 *Oolong Tea*	A glass	¥886

≪ Alain Milliat Fruit Juice & Nectar フランス産 高級濃厚果汁ジュース ≫

ラズベリーネクター *Raspberry Nectar / 330ml*	A bottle	¥3,542
ぶどう畑のピーチネクター *Peach Nectar / 330ml*	A bottle	¥3,542
マンゴーネクター *Mango Nectar / 330ml*	A bottle	¥3,542

エビアン *Evian*	750ml	¥1,139
富士ミネラルウォーター *Fuji Mineral water*	780ml	¥1,139
ペリエ *Perrier*	330ml 750ml	¥1,012 ¥1,645
サンペレグリノ *San Pellegrino*	500ml	¥1,139
富士スパークリングウォーター *Fuji Sparkling Water*	700ml	¥1,645

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。