

2018年3月19日

ホテルニューグランド 開業 90 周年特別企画

復活！大人のお子様ランチ

コーヒーハウス ザ・カフェ

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務執行役員総支配人 青木宏一郎)では、
コーヒーハウス「ザ・カフェ」にて、2018年4月23日(月)～5月31日(木)まで、「大人のお子様ランチ」を販売し
ます。ホテルニューグランド発祥のシーフードリアやスパゲッティナポリタン、伝統のハンバーグステーキなど、
日本の洋食の礎を築いたと言われる初代総料理長サリー・ワイル考案の料理をはじめ、人気の料理をワンプレートで
お楽しみいただけます。昨年の夏に期間限定で販売したのち、多くのお客様より再販を望む声を頂いたため、今回
復活することが決定しました。子供の頃のあのワクワク感を思い出しながら、ぜひお召し上がりください。



期 間 2018年4月23日(月)～5月31日(木) 11:00～20:30(L.O)
価 格 3,700円(税金・サービス料別)
場 所 本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」
内 容 本日のスープ、シーフードリア、スパゲッティ ナポリタン、ハンバーグステーキ、
フライドポテト、カスタードプリン、コーヒー

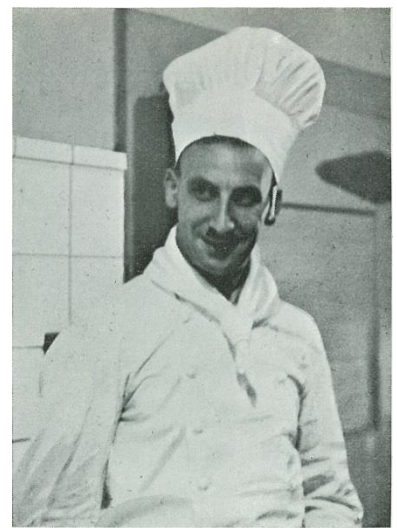
ご予約・お問い合わせ コーヒーハウス「ザ・カフェ」 045-681-1841(代)(10:00～21:00)

ホテルニューグランドの伝統料理

横浜は文明開化の街、ホテルニューグランドでも90年という長い歴史の中でたくさんの新しい文化が生まれ、受け継がれてきました。1927年、ホテル開業時にパリから招かれたスイス人の初代総料理長サリー・ワイルは、それまでのフランス料理の常識に変革を与え、従来の堅苦しいコース料理ではなく、ア・ラ・カルト(一品料理)というスタイルを取り入れました。ある時、風邪気味の銀行家のお客様より「何か喉の通りが良いものを」と頼まれ、ライスとシュリンプにベシヤメルソースをかけて焼き上げてお出したのが、現在のドリアの始まりです。また、彼の気質を受け継いだ2代目総料理長の入江茂忠は、終戦後ホテルがGHQ将校の宿舎として接收されていた頃、彼らが軍用保存食のスパゲッティにケチャップを和えて食べているのを見て、それでは味気ないと、具材やソースを改良し1品料理としてスパゲッティ ナポリタンを完成させました。こうして生まれた料理の数々は今日に至るまで受け継がれ、たくさんのお客様にお召し上がりいただいております。



APPETIZERS		前菜類		A LA CARTE		VEGETABLES		野菜類	
1 Special French Hors d'oeuvre	メロワラージュの特別前菜	5.00		TABLE D'HOTE 創立御慶賀 Served between noon to 2 p.m. 1.30 p.m. to 8.30 p.m. Price Yen 3.00				SALADS サラダ 02 Cold Fruit Salad.....ロー フルーツ サラダ 1.00 03 Cucumber Salad.....キュウリ 塩 1.00 04 Cucumber or Tomato.....キュウリ 又は トマト 40 05 Beetroot.....ビートル 40 06 Asparagus tips.....アスパラガス 1.00 07 Celery Fritter.....セロリ フライ 40 08 Salad Italiane.....イタリアン サラダ 1.00 09 French Dressing or Mayonnaise.....フランス風ドレッシング 又は マヨネーズ 40 10 Potato, Island, Russian.....ポテト アイランド 又は ロシア 40 11 Riquetfort (extra charge).....リケトフォールト 40	
2 Cold Soup with Truffle	トリュフ入り冷スープ	2.00						SOUP スープ 01 Cream Carrot.....クリーム キャロット 40 02 Consommé Frivolite.....コンソメ フリビリティ 40 03 Chicken Ham Pie.....チキン ハムパイ 1.20 04 Fried Lobster St. Tartare.....フライド ロブスター タルタル 05 Grilled Flank Steak.....グリルド フランクステーキ 40 06 Salad in Season.....サラダ シーズン 40 07 Ham, Egg or Roast Beef.....ハム、エッグ 又は ローストビーフ 40 08 Chicken.....チキン 40 09 Turkey.....ターキー 40 10 Cheese.....チーズ 40	
3 Cold Lobster Parmentier	冷製 ロブスター パルメーゼ	1.50		FISH 魚料理 01 Fried Lobster St. Tartare.....フライド ロブスター タルタル 02 Grilled Flank Steak.....グリルド フランクステーキ 40 03 Salad in Season.....サラダ シーズン 40 04 Ham, Egg or Roast Beef.....ハム、エッグ 又は ローストビーフ 40 05 Chicken.....チキン 40 06 Turkey.....ターキー 40 07 Cheese.....チーズ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			
4 Cold Lobster Parmentier	冷製 ロブスター パルメーゼ	1.50		MEAT 肉料理 01 Fried Lobster St. Tartare.....フライド ロブスター タルタル 02 Grilled Flank Steak.....グリルド フランクステーキ 40 03 Salad in Season.....サラダ シーズン 40 04 Ham, Egg or Roast Beef.....ハム、エッグ 又は ローストビーフ 40 05 Chicken.....チキン 40 06 Turkey.....ターキー 40 07 Cheese.....チーズ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			
5 Eggs à la Rome	エッグ ラ ロム	1.20		DESSERT デザート 01 Pudding Chantilly.....プディング シャンティ 40 02 Clafoutis.....クラフティ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			
6 Salmon au Gratin	サーモン グラタン	1.00		DESSERT デザート 01 Pudding Chantilly.....プディング シャンティ 40 02 Clafoutis.....クラフティ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			
7 Salmon au Gratin	サーモン グラタン	1.00		DESSERT デザート 01 Pudding Chantilly.....プディング シャンティ 40 02 Clafoutis.....クラフティ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			
8 Salmon au Gratin	サーモン グラタン	1.00		DESSERT デザート 01 Pudding Chantilly.....プディング シャンティ 40 02 Clafoutis.....クラフティ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			
9 Tuna Fish in Oil	ツナ フィッシュ イン オイル	40		DESSERT デザート 01 Pudding Chantilly.....プディング シャンティ 40 02 Clafoutis.....クラフティ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			
10 Herring in Beer Sauce	ヘリング イン ビールソース	40		DESSERT デザート 01 Pudding Chantilly.....プディング シャンティ 40 02 Clafoutis.....クラフティ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			
11 Herring in Beer Sauce	ヘリング イン ビールソース	40		DESSERT デザート 01 Pudding Chantilly.....プディング シャンティ 40 02 Clafoutis.....クラフティ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			
12 Special Shrimp Cocktail	スペシャル シュリンプ サラダ	40		DESSERT デザート 01 Pudding Chantilly.....プディング シャンティ 40 02 Clafoutis.....クラフティ 40		DESSERT AND ICE CREAM 菓子 及 アイスクリーム 11 Vanilla or Chocolate Ice Cream.....バニラ 又は チョコレート アイスクリーム 40 12 Mixed Ice with Berries.....アイス ベリー 40 13 Coupe New Gated.....クープ ニューゲイテッド 40 14 Coupe Apricot.....クープ アプリコット 40 15 Coupe Figs.....クープ フィグ 40 16 Chocolate Ice Cream Bombe.....チョコレート アイスクリーム ボンベ 40 17 Fresh Mocha.....フレッシュ モカ 40 18 Meringue Chantilly.....メリンゲ シャンティ 40 19 Apple Pie Whipped Cream.....アップルパイ フォーム 40 20 Apple Pie à la Mode.....アップルパイ モード 40 21 Custard Carrot.....カスタード キャロット 40 22 Hot Wine Fruits Jelly.....ホットワイン フルーツゼリー 40 23 Mixed Stewed Fruits.....ミックス ステュード フルーツ 40 24 Stewed Fruit.....ステュード フルーツ 40 25 Nuts and Apricots.....ナッツ 又は アプリコット 40			



▲初代総料理長サリー・ワイル

▲1935年のメニュー



本件に関するお問い合わせ 〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地
 株式会社ホテルニューグランド E-mail : m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp
 営業企画部 中島 桃子 Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください