

# Press Release

プレスリリース

2018年8月16日

## ホテルニューグランド 秋のスイーツ & 秋の美食 フェア

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、2018年9月1日(土)よりホテル内レストランにおいて、秋のスイーツフェアと秋の美食フェアを販売いたします。秋のスイーツフェアでは、大粒の巨峰と皮ごと食べられるマスカットを贅沢に盛ったパフェ、ハロウィンにちなんだ“恐可愛い”ダークチェリーのタルトやカボチャモンブラン、栗や洋梨のデザートなど、秋の果実をふんだんに使った鮮やかなスイーツをご用意しました。美食フェアでは、フルコースランチやクラシック料理で、秋の味覚の多彩さや奥深さを実感できるコースメニューをご用意しました。深まる秋を美食で実感できるフェアをお楽しみください。



## 秋のスイーツフェア

季節を感じるスイーツを見ただ目にもこだわってご用意しました。

提供店舗：本館1階「ザ・カフェ」

営業時間：10:00～21:30 (L.O.21:00)

### マスカットと巨峰のパフェ

販売期間 9月1日(土)～10月31日(水)

販売価格 ¥1,728(税込・サービス料別)

巨峰とマスカットを贅沢に使用しました。

ボリュームはもちろんのこと、

見た目にもわくわくするパフェです。



### ハロウィンスイーツ

販売期間 10月1日(月)～10月31日(水)

販売価格 ¥702(税込・サービス料別)

画像左:ダークチェリーのタルト

画像右:カボチャモンブラン

今や定番となった秋のイベントハロウィン。

可愛らしいお化けと秋の味覚で

美味しく楽しくイベントを盛り上げます。



### クラシックデザートフェア

販売期間 11月1日(木)～11月30日(金)

販売価格 ¥900(税込・サービス料別)

画像左:クープネセラード

画像右:クープニューグランド

仏語でクープと呼ばれる銀食器に洋梨と自家製バニラアイス、仕上げにチョコレートソースとホイップクリームを合わせたソースをとろりとかけ盛り付けたデザートは、戦後の進駐軍接收時代、将校婦人のお気に入りでした。マロンクリームでデコレーションした「クープネセラード」もおすすめです。



## 秋の美食フェア

深まる秋を美食で実感できるフェアをご用意しました。

### 秋のフルコースランチフェア

メインディッシュに魚料理も肉料理も付いた、  
味もボリュームもご満足いただける  
旬の食材をふんだんに使用したフェアです。  
メインディッシュの肉料理は2種類ご用意、  
その日の気分でお選びください。

提供店舗： タワー館 5階  
パノラミックレストラン「ル・ノルマンディ」  
営業時間： ランチ 11:45～14:30  
提供期間： 第1回 9月1日(土)～30日(日)  
第2回 10月1日(月)～31日(水)  
価 格： ¥5,940(税込・サービス料別)



### 秋のオールドクラシックフェア

スープ・メイン料理・デザート、コース全てのメニューに  
季節を感じていただける秋の食材を取り入れて  
構成したコースは食材豊富な秋の味覚を  
存分に感じていただける内容です。

提供店舗： 本館1階「ザ・カフェ」  
営業時間： 10:00～21:30(L.O.20:30)

提供期間： 第1回 9月1日(土)～10月23日(火)  
第2回 10月24日(水)～12月14日(金)  
価 格： ¥3,456～(税込・サービス料別)



本件に関するお問い合わせ  
株式会社ホテルニューグランド  
営業企画部  
横山ひとみ 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町10番地  
E-mail: [yokoyama@hotel-newgrand.co.jp](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)  
[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto:m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp)  
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