

2018年9月26日

ホテルニューグランド 2018 クリスマス Heartwarming Moment

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 年度のクリスマスシーズンのコンセプトを「Heartwarming Moment」とし、大切な人と過ごす時間を“心あたたまるひと時”であるよう、ホテルニューグランドならではのメニュー・装飾・企画をご用意し、お客様をお迎えます。10月1日(月)からはクリスマス限定デザインケーキを予約開始し、12月1日(土)からはホテル内各レストランにおいて、クリスマス限定メニューを販売します。ホリデーシーズンを彩るかけがえのない時間をご家族やカップル、親しいご友人と過ごす心からくつろげる居心地の良い時間を、ぜひお楽しみください。



クリスマス限定デザインケーキ

提供店舗： 本館1階「ザ・カフェ」

営業時間： 10:00～21:30

予約開始日： 2018年10月1日(月)～ 5日前までに要予約

受取期間： 2018年12月21日(金)～12月25日(火)

新作ケーキ2種 限定各20台

■プロフィットロール ¥12,960(税込)

(直径 20cm、高さ 15cm)

フランボワーズが隠し味になったタルト生地の上に 3種のクリーム(カスタード・チョコレート・ストロベリー)の入ったプチシューをデコレーションし、プチシューの間にはホテルニューグランド伝統のバタークリームを絞り、多彩な甘みのバランスを楽しんでいただけます。カットしてお皿に盛り付けてもよし、直接シューを摘まんで召し上がるのも楽しい、パーティーのテーブルに華を添えてくれる新作ケーキです。見た目にも楽しい雰囲気は、カップルで、ご家族で、様々なシーンにおすすめです。



■ブッシュドノエル ¥9,180(税込)

(高さ 5.5cm、幅 8cm、長さ 20cm)

ビスキュイショコラの上に濃厚なジャンドゥーヤとピスタチオのムースを二層に重ね、中心には固めに仕上げたいちごのムースを入れて味と食感の違いを楽しんでいただける一品です。全体にはミルクチョコを振りかけ、木の実やキノコをあしらった見た目にもスタイリッシュな大人のクリスマスケーキです。



クリスマス限定デザインケーキ

■苺ショートケーキ 5号(15cm) ¥5,400(税込) / 7号(21cm) ¥11,880(税込)

しっとりとした焼き上げた生地に、2種類をブレンドした生クリームとたっぷりの苺でデコレーションしました。ロどけも上品な定番のケーキです。

■生チョコレートケーキ 5号 ¥4,860(税込) / 7号 ¥8,640(税込)

チョコレート生地に香りのよいチョコレート生クリームをふんだんに使用し、濃厚なチョコレートの風味をお楽しみいただけます。



クリスマスにおすすめのテイクアウト商品

- ロースターキー ￥16,200(税込) 1週間前まで受付可
- ローストチキン ￥5,184(税込) 5日前まで受付可
- ビーフパイ ￥432(税込) 5日前まで受付可



※全てのクリスマステイクアウト商品は、早割り特典として11月末日までのご予約で5%OFFいたします。

レストラン クリスマス特別メニュー

※全ての価格は 税金込・サービス料別 での表記です

クリスマスフェアケーキセット&ウインタードリンク

クリスマスをイメージしたフェア限定のデザートをご用意しました。
冬をイメージしたふわふわのホットドリンクもおすすめです。

提供店舗:本館1階ロビーラウンジ「ラ・テラス」

営業時間:平日 12:00~19:00

休日 10:00~19:00

提供期間:フェアケーキセット

12月1日(土)~25日(火)

ウインタードリンク

12月1日(土)~1月31日(木)

メニュー: フェアケーキセット ￥1,890

いちごのタルト(単品) ￥756

イヴェールショコラ(単品) ￥756

メープルナッツミルクティー ￥1,134

ラズベリーショコラ ￥1,134



クリスマス限定カクテル

見栄えにこだわったオリジナルカクテルはデコレーションにこだわりました。
重厚感のある雰囲気の中、大人の時間をお過ごしいただけます。

提供店舗： 本館 1 階「バー シーガーディアンⅡ」

提供期間： 12 月 1 日(土)～25 日(火)

営業時間： 17:00～23:00

画像左 スターライトクリスマス ¥1,944(税込・サービス料別)

画像右 クリスマスローズ ¥1,944(税込・サービス料別)



『The CAFE』 クリスマスディナーコース

ニューグランド伝統のローストビーフを楽しむ特別メニューです。ミネラル豊富な熟豊和牛を丁寧に焼き上げ、美しい肉汁が滴るローストビーフは、その香ばしさと甘さ、とろけるような肉質の食感があり、特別な日の夜に相応しい美食の一皿です。シェフが店内で切り分けをし、あたたかな優しい雰囲気の中で、楽しいディナーのひとつをお楽しみいただけます。ご希望のお客様には同価格にてお好きなだけローストビーフをお召し上がりいただけます。

提供店舗： 本館 1 階「ザ・カフェ」

提供日時： 12 月 22 日(土)～24 日(月)

2 部制(17:00/19:30)

12 月 25 日(火) 18:30～19:30

価 格： フルコース ¥10,800



クリスマス特別コース

クリスマス時期に合わせた旬の食材である帆立や蟹や、キャビア、フォアグラ、トリュフなどの高級食材を使用した特別な夜におすすめの贅沢なフルコースをご用意します。メインのイタリア産牛フィレ肉の肉質は柔らかく、脂が少なくヘルシーながら、肉のうまみがダイレクトに伝わります。

提供店舗： タワー5階パノラミックレストラン
「ル・ノルマンディ」

提供内容：

12月1日(土)～20日(木) 17:30～21:00
¥11,340/¥16,200/¥21,600
12月21日(金)・25日(火) 17:30～21:00
¥16,200/¥21,600
12月22日(土)・23日(日)2部制(17:00/20:00)
¥21,600
12月24日(月) 17:30～21:00
¥21,600



イタリアンクリスマスコース Buon Natale !

イタリアでのクリスマスは昼食から祝います。お子様がいらっしゃるご家族にもホテルで過ごすクリスマスを味わっていただけるよう、クリスマス特別メニューをランチでもご用意いたしました。ディナーでは、日没とともに中庭のイルミネーションが光り輝き、ロマンティックな雰囲気になります。ディナーのデザートには、イタリア伝統菓子パネトーネをご用意し、特別な中にも親しみのあるメニューで、大切な方との心あたたまるひと時をお過ごしいただけます。



提供店舗： 本館1階イタリアンレストラン「イル・ジャルディーノ」

提供内容： 12月1日(土)～25日(火)
ランチ/11:30～16:30(L.O.15:00) ¥3,888～
ディナー17:00～21:00(L.O.20:00) ¥8,964/¥10,800/¥12,420
12月22日(土)～24日(月)
ランチ/11:30～16:30(L.O.15:00) ¥3,888～
ディナー2部制 ①17:00～19:00 ②19:30～21:30 ¥12,420



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
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