

# Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2019年10月28日

## ホテルニューグランド 2019 クリスマス レストランメニューのご案内

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2019 年 12 月 1 日(日)より、ホテル館内の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。今年のクリスマスシーズンのテーマは『ノスタルジック』、どこか懐かしく、どこかワクワクする、そんな幼かった頃のあたたかな気持ちや、未来への夢と希望に満ち溢れたクリスマスをイメージし、ホテルニューグランドならではのメニューや装飾でお客様をお迎えます。館内各レストランでは、この時期限定のクリスマス特別メニューをご用意、1 年に一度誰もが心躍るクリスマスに贈る美食メニューの数々を、ぜひ大切な方とご一緒にお楽しみくださいませ。



### クリスマスメニュー提供店舗

- |           |                        |                          |
|-----------|------------------------|--------------------------|
| ・タワー館 5 階 | パノミックレストラン「ル・ノルマンディ」   | クリスマス特別コース               |
| ・本館 1 階   | イタリアンレストラン「イル・ジャルディーノ」 | クリスマスディナー“BOUN NATALE”   |
| ・本館 1 階   | コーヒーハウス「ザ・カフェ」         | シェフの一皿 第一弾               |
| ・本館 1 階   | 「バー シーガーディアンⅡ」         | 2019 クリスマスカクテル           |
| ・本館 1 階   | ロビーラウンジ「ラ・テラス」         | クリスマスフェアケーキセット&ウインタードリンク |

## クリスマス特別コース

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」

期 間： 2019 年 12 月 1 日(日)～25 日(水)

時 間： 17:30～21:00 (L.O.20:00) ※12 月 24 日(火)のみ 2 部制 17:00～/20:00～(フルコースのみ)

メニュー：メインディッシュチョイス ¥16,500(税込)

フルコース(グラスシャンパン付き) ¥24,200(税込)

※別途サービス料 10%を加算させていただきます。

特別な夜におすすめのフルコースは、アワビ、フォアグラ、トリュフなどの高級食材を贅沢に使い、伝統的なクラシックなスタイルをアレンジした美食メニューをご提供します。お魚料理は、舌平目をカップ仕立てにし、オマール海老を詰めてホテル伝統メニュー「ソールナンチュア」をグラタンにアレンジ、お肉料理には、上質で柔らかな牛フィレ肉を使用、赤身の味が濃く、肉のうまみがダイレクトに伝わる一皿です。



## クリスマスディナー“BOUN NATALE”

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」

期 間： 2019 年 12 月 2 日(月)～25 日(水)

時 間： 17:00～21:00 (L.O.20:00)

※21 日(土)、22 日(日)は 2 部制 17:00～19:00/19:30～21:30 (Sコースのみ)

メニュー： S コース ¥12,650 (食前酒・前菜・パスタ・魚料理・肉料理・ドルチェ・コーヒー)

A コース ¥11,000 (前菜・パスタ・魚料理・肉料理・ドルチェ・コーヒー)

B コース ¥9,130 (前菜・パスタ・魚料理または肉料理・ドルチェ・コーヒー)

※上記すべて税込、別途サービス料 10%を加算させていただきます。

フォアグラの“雪”を降らせた一皿に始まり、煌めくイルミネーションに見立てた黄金色のパスタ、牛フィレ肉のロッシェニ風ステーキなど、クリスマスの一夜を楽しむ晚餐料理をご用意しました。ヨーロッパ調の庭園に広がるイルミネーションを眺めながらの時間をお楽しみください。





### シェフの一皿 第1弾

店舗：本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」  
期間：2019年12月1日(日)～25日(水)  
時間：11:00～21:30 (L.O.20:30)  
メニュー：セット ¥5,555 (税込)

※別途サービス料10%を加算させていただきます

伝統のクラシックな味わいにシェフのアレンジを加えた特別料理を提供する人気のフェア『シェフの一皿』。クリスマスにあたる12月は「牛フィレ肉のアンクルートソースマディラ」をご用意、柔らかいフィレ肉の上に細かくカットした香り豊かなキノコ類やエシャロットをのせ、サクサクのパイで包みました。クリスマスに贈る一皿をお楽しみください。



### 2019 クリスマスカクテル

店舗：本館1階「バー シーガーディアンⅡ」  
期間：2019年12月1日(日)～25日(水)  
時間：17:00～23:00 (L.O.22:30)  
メニュー：クリスマスギフト(画像左) ¥2,200 (税込)  
クリスマスベリー(画像右) ¥2,200 (税込)

※別途サービス料10%を加算させていただきます。

フレッシュな苺とホワイトチョコの甘みが愛らしい「クリスマスギフト」と3種のベリーを贅沢に使った「クリスマスベリー」、味だけでなく見栄えにもこだわったオリジナルカクテルです。聖夜を彩る大人の時間におすすめです。



### クリスマスフェアケーキセット&ウインタードリンク

店 舗： 本館 1 階ロビーラウンジ「ラ・テラス」  
 期 間： 2019 年 12 月 1 日(日)～25 日(水)  
           ウインタードリンクは 2020 年 1 月 31 日(金)まで  
 時 間： 平日 12:00～19:00 (L.O.18:30)  
           休日 10:00～19:00 (L.O.18:30)  
           ※12/5～1/31(1/2・3 除く)の木・金は 20:00(L.O.19:30)  
 メニュー： ケーキ単品…………… ¥770(税込)  
           フェアケーキセット…………… ¥1,925(税込)  
           ウインタードリンク…………… ¥1,155(税込)  
           ※別途サービス料 10%を加算させていただきます。  
           ※ケーキセットのお飲み物は、コーヒー・紅茶・  
           ハーブティーよりお選びいただけます

苺の屋根を登るサンタさんや神秘的な夜の森をモチーフにしたケーキは、ほっこりと心あたたまるデザインです。冬のあたたかさをイメージしたふわふわのホットドリンクは木枯らしの季節のひと時におすすめです。



画像奥から 苺のロイヤルミルクティー、いちごのタルト、ストロベリーショコラ、フォレノアール

本件に関するお問い合わせ



ニューグランド  
 画部  
 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

写真等がございましたら お気軽にご相談ください