

お食事

Food Menu

シーフードドリア

Seafood Doria

¥2,783

～体調を崩した一人のお客様のために作られた一品～
初代総料理長サリー・ワイルが
「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを…」
というお客様の要望を受けて創作した料理が
“シュリンプドリア”でした。
バターライスに海老のクリーム煮を乗せ、
グラタンソースにチーズをかけてオーブンで焼いた
この料理はホテルニューグランドの名物料理となりました。



スパゲッティナポリタン

Spaghetti Napolitan

¥2,178

～進駐軍文化をきっかけに生まれた一品～
かつてホテルニューグランドが進駐軍に接収されていた頃、
軍用保存食であったスパゲッティとケチャップを
和えて食べている軍人の姿を見た2代目総料理長 入江茂忠が、
独自の風味豊かなソースを使ったスパゲッティを創作。
ケチャップではなく、生のトマトやトマトペーストを
使用したソースで和えたそのスパゲッティは、
“スパゲッティナポリタン”と名付けられました。



ハンバーグステーキ

(パン / ライス付き)

Hamburg Steak (with bread / rice)

¥3,085



お食事とご一緒に

スープ または サラダ + ドリンクセット

With soup / salad, and coffee / tea

¥1,210

お飲み物はホットコーヒー・紅茶よりお選びください

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※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ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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。
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



HOTEL NEW GRAND

ダイニングルーム 〈フェニックス〉

デザート Desserts

プリン ア ラ モード

Custard pudding à la mode

¥1,633

～アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと考案した一品～

終戦後7年間、GHQに接収されていた当ホテルには、アメリカ軍将校とその夫人たちが宿泊していました。甘いもの好きの夫人たちのために、「見た目も華やかで、満足できるボリュームのデザートを」と当時のパティシエが考案した一品。プリンをアイスクリームや生クリーム、そして果物で飾ったこのデザートは、その洗練されたスタイルから“プリン・ア・ラ・モード”と呼ばれるようになりました。



ピーチメルバ

Peach Melba

¥1,573

～歌姫に捧げられたスイーツ～

バニラアイスの上に桃のコンポートを乗せ、ラズベリーソースをかけたこのデザートはロンドンのサヴォイ・ホテルの料理長であった“近代フランス料理の父”オーギュスト・エスコフィエが、19世紀後半～20世紀初めに活躍したオペラ歌手のネリー・メルバのために考案したといわれています。



ショートケーキ

Strawberry sponge cake

¥726

バニラアイス

Vanilla Ice Cream

¥931

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※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ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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。
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



HOTEL NEW GRAND

ダイニングルーム 〈フェニックス〉

ソフトドリンク

Soft Drinks

コーヒー／紅茶（おかわりは無料で承ります）	¥907
Coffee / Tea - Free refills -	
アイスコーヒー／アイスティー	¥1,064
Iced Coffee / Iced Tea	
ジュース（トマト、アップル、オレンジ）	¥931
Juice (Tomato, Apple, Orange)	
ウーロン茶（アイス）	¥726
Iced Oolong Tea	
ジンジャーエール	¥931
Ginger Ale	
コーラ	¥931
Coke	
ミネラルウォーター（アクアパンナ）	¥605
Bottled Water (Acqua Panna)	
ペリエ	¥605
Sparkling Water (Perrier)	

アルコール

Alcohol Menu

ビール（小瓶 334ml）キリン／アサヒ／サントリー／サッポロ	¥1,089
Bottled Beer 334ml (KIRIN / ASAHI / SUNTORY / SAPPORO)	
ノンアルコールビール	¥1,028
Non-Alcoholic Beer 334ml	
ウイスキー（シーバスリーガル 12 年）	¥1,452
Whisky (CHIVAS REGAL 12years)	
ボトルワイン（赤／白）	¥7,260
Bottle of Wine (Red/White)	
グラスワイン（赤／白）	¥1,210
Glass of Wine (Red/White)	
ボトルスパークリングワイン（ロゼ／白）	¥8,470
Bottle of Sparkling Wine	
カシスソーダ	¥1,210
Cassis Soda	
カンパリソーダ	¥1,210
Campari Soda	
ジントニック	¥1,310
Gin Tonic	

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※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ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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。
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



HOTEL NEW GRAND

ダイニングルーム 〈フェニックス〉