

本館 館内マップ

ホテルニューグランドは、関東大震災からの横浜復興のシンボルとして1927年12月1日に開業いたしました。銀座和光や東京国立博物館などを手がけた近代日本を代表する建築家・渡辺仁による設計の本館は、横浜市認定歴史的建造物、また経済産業省近代化産業遺産にも認定されています。開業より変わらぬたたずまいを残すクラシカルなロビー・宴会場は、数々のテレビドラマや映画、CM、ミュージックビデオのロケ地としても使用されています。

A フェニックスルーム (宴会場)

※会場内は一般公開していません

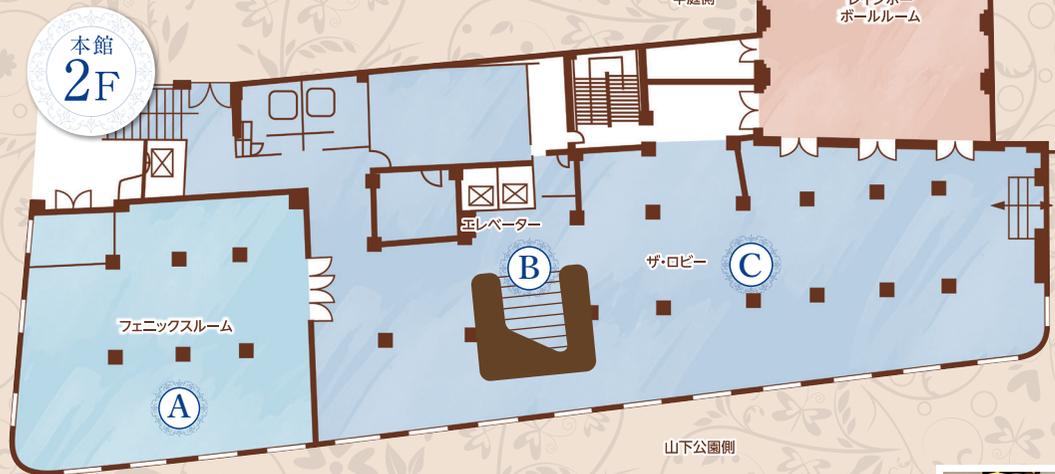
開業当時メインダイニングとして営業していたフェニックスルーム。“不死鳥”を意味するフェニックスは、ホテルのシンボルマークにもなっています。日本古来の建築様式で、その当時お客様のほとんどが外国人であったことを意識しての造りです。西洋様式のホテルニューグランドにあって、東洋芸術の粋を感じることのできる大変魅力のある会場です。



B 大階段

本館の入口を入ると、まず目に飛び込んでくるのがこの大階段。ニューグランドブルーの絨毯のまわりを取り囲むのは開業当時から使われているイタリア製のタイルです。大階段から2階へ広がる空間は、西洋風の建築の中に東洋的な装飾が随所に取り入れられ、東西の美が絶妙に融合した様相。開業当時、異国から訪れたゲストに、日本ならではの第一印象を与えられるように意識された設計でした。

京都の川島織物が制作した緞織『天女奏楽之図』(左下)
ウェルカムフルーツを模したオブジェ (下右)



D レインボーボールルーム (宴会場)

※会場内は一般公開していません

開業当時、華やかな舞踏会が繰り広げられていた「レインボーボールルーム」。美しい装飾が施されたアーチ状の天井は、当時の漆喰職人による最高傑作。会場前方にはホテルニューグランドの象徴であるフェニックスが彫刻されており、絨毯にも一面のフェニックス模様があしらわれています。



C ザ・ロビー

大階段を上ると、高い天井と手前には石造りの柱、奥はマホガニーの柱が印象的な、それぞれ趣の異なる空間が広がります。アンティークの家具やオリエンタルな意匠が随所に散りばめられた、まるで美術館のような空間です。



ロビーに置かれた重厚な家具の数々は、開業当時から大切に使い続けている“横浜家具”。日本における西洋家具発祥の地、横浜・元町の職人が手がけた品々です。一番奥の「キングスチェア」には天使の彫刻が施されており、そのお顔を優しく撫でると幸せが訪れる...といわれています。



天平時代の伽藍の吊り灯籠を思わせる青銅の照明灯 (左上)
古代インドカーマ・スートラ風の壁面レリーフ (左中)
マホガニー材の柱に配された弁財天 (左下)



E 中庭

ヨーロッパの街角に佇む邸宅の中庭に迷い込んだような、クラシカルな雰囲気のパティオ。イタリアから取り寄せた噴水を中央に配した、異国情緒漂う憩いの空間です。夜にはライトアップした中庭をご覧ください。



F 歴史展示コーナー

開業から今日に至るまでの歴史を、パネルや展示品でご覧いただけます。

G コーヒーハウス ザ・カフェ

横浜といえば「洋食」。ザ・カフェは、そんな洋食を代表する一品料理をはじめ、軽食やスイーツまで、多彩なメニューをお楽しみいただけるカフェレストランです。

当ホテル発祥の料理「シーフードドリア」「スパゲッティナポリタン」「プリン・ア・ラ・モード」は、こちらのレストランでお召し上がりいただけます。木のぬくもりを大切にした明るくあたたかみのある店内で、ティータイムからお食事まで、幅広くご利用ください。



発祥の伝統料理

ホテルニューグランドの初代総料理長・スイス人のサリー・ワイルは、それまでのフランス料理の常識に変革を与え、料理界に大きな影響を与えました。堅苦しいコース料理が主流だったフランス料理に、アラカルト（一品料理）というスタイルを持ち込んだのも彼でした。ライスとシュリンプにベシャメルソースをかけて焼き上げた「シーフードドリア」も、彼がお客様のリクエストにお応えして創作した料理でした。彼の気質を受け継いだ料理人たちにより、スパゲッティ・ナポリタンやプリン・ア・ラ・モードなど、多くの名物料理を生み出しました。



H バー シーガーディアンII

重厚な雰囲気の中、濃密な大人の時間が流れていく英国調の正統派バー。サボイのカクテルブックにも紹介されている、世界的なカクテル「ヨコハマ」。横浜へ来たら当バーで本場の「ヨコハマ」を、と注文される方も多く、人気の「バンブー」等、ホテルニューグランドならではのカクテルを味わえます。

