

初春のコース

Early Spring Course

2024年1月10日(水)～3月10日(日) 11:00～20:30(L.O.)

ナポリタンに仔牛のカツレツを乗せ、
デミグラスソースをかけた「スカロッピーニ ナポリタン」は、
初代総料理長のサリー・ワイルが提供し始めたメニューです。
お魚料理は、サフランリゾットに有頭海老・帆立・白身魚などを盛り付け、
コク深いムニエルソースをかけて仕上げる贅沢な一品。
お好みの一皿をお選びください。

魚料理コース ¥5,313

肉料理コース ¥5,566



スープ：白菜と長ねぎのスープ
Soup of Chinese cabbage and leek

メインはお魚又はお肉よりお選びください。

【魚料理】
シーフードソテー
サフランリゾット ムニエルソース
Sauteed Seafood Saffron Risotto Meunlere Sauce

【肉料理】
スカロッピーニ ナポリタン
Scaloppini Napolitan

デザート：季節のデザート
Seasonal Desserts

パン、 コーヒー又は紅茶
Bread, Coffee or Tea

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税・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。
Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, ect.

The
CAFE

コーヒーハウス〈ザ・カフェ〉

いちごフェア

Strawberry faire

12月1日(金)～2024年2月29日(木)

あまおうをたっぷりサンドしたスペシャルショートに加え、新作ケーキ2種をご用意しました。

国産苺を贅沢に使ったパフェにはハート型のパイを乗せて。

お好みで苺のミルフィーユのような召し上がり方もおすすめです。

ストロベリーチーズ

いちごミルクムース

あまおうの
プレミアムショートケーキ

いちごパフェ ¥2,909

Strawberry parfait

あまおうのプレミアムショートケーキ ¥2,340(テイクアウト ¥1,998)

Premium strawberry sponge cake

いちごミルクムース ¥948(テイクアウト ¥810)

Strawberry milk mousse

ストロベリーチーズ ¥885(テイクアウト ¥756)

Strawberry cheesecake

いちごパフェ

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税・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。
Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, ect.

The
CAFE

コーヒーハウス〈ザ・カフェ〉



BELLAVISTA

FRANCIACORTA

ミラノ・スカラ座のオフィシャルサプライヤー
ベラヴィスタが造る、

イタリアの 美泡。



GRANDE CUVEE ALMA BRUT

グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット

【生産者】ベラヴィスタ 【生産地】イタリア / ロンバルディーア
【ブドウ品種】シャルドネ、ピノ・ネロ、ピノ・ビアンコ

芳醇なブーケに白い花、洋ナシといった熟した果実の豊かなアロマ。
軽やかでいきいきとしたきめ細かい泡が口の中で広がっていくまでも続く、
エレガントで洗練された格調高い味わいです。

Glass ¥1,771

Bottle ¥11,891

※表記価格には消費税・サービス料が含まれます。

伝統の3品

New Grand's Specialty

シーフードドリア

Seafood Doria

¥3,162

量の調整を承りますのでお申しつけください。

～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

即興で創作した料理が“シュリンプ ドリア”。

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

大好評を博し、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

¥2,277

量の調整を承りますのでお申しつけください。

～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。

トマトケチャップではなく、生のトマトやトマトペーストを

使用して作られたソースと合わせて供され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。



プリン ア ラ モード

Custard pudding à la mode

¥2,024

～アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと考案した一品～

「見た目にも華やかで、満足できるボリュームのデザートを」と

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、

そのボリューム故、従来のデザート皿にはのせることができず、

コルトンディッシュという特殊な器に盛りつけて供されました。

この洗練されたスタイルから、このデザートは、

“プリン・ア・ラ・モード”と呼ばれるようになりました。



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.

前菜 & サラダ

Appetizers & Salad

本日のキッシュ

Today's Quiche

¥1,834

スモークサーモントラウト

ケイパー添え

Smoked Salmon Trout with Capers

¥2,087



ごちそうサラダ

(フレンチドレッシングまたは
ブルーチーズドレッシング)

Chef's Salad

¥2,530

コンビネーションサラダ

Combination Salad

¥1,897

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.

スープ *Soups*

本日のスープ

Today's Soup

¥1,897

クリームコーンスープ

Cream of Corn Soup

¥1,897

オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

¥2,530



サンドウィッチ *Sandwiches*



アメリカンクラブハウス

サンドウィッチ (温製)

American Clubhouse Sandwich (hot)

¥2,783

クロックムッシュ

ハム&チーズ (温製)

Croque Monsieur (hot)

¥2,150

ミックスサンドウィッチ (冷製)

Mixed Sandwich (cold)

¥2,150

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.

スパゲッティ

Spaghetti

スパゲッティ ボロネーゼ

Baked Spaghetti Bolognese

¥2,277

海老と帆立のスパゲッティ

Spaghetti with Shrimp and Scallop,
cream sauce

¥2,277

スパゲッティ ナポリタン

Spaghetti Napolitan

¥2,277



カレー

Curry

ビーフカレー

Beef Curry

¥3,415

海老カレー

Prawn Curry

¥2,530

チキンカレー

Chicken Curry

¥2,530



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.

ピラフ

Pilaf



オムライス (ケチャップまたはデミグラスソース)

Omelet with Chicken Pilaf
(Please select Ketchup or demi-glace sauce)

¥2,783

シュリンプピラフ

Shrimp Pilaf

¥2,277

クラブミートカレーピラフ

Curried Crabmeat Pilaf

¥2,656

ステーキピラフ

Butter rice with steak,
perilla on the top

¥4,301



魚料理

Fish dishes



帆立貝と海老のソティー レモン添え

Sauteed Scallop and Prawn with Lemon

¥3,289

海老フライ タルタルソース

Fried Prawn, Tartar Sauce

¥3,036

クラブミートコロケ

Crabmeat Croquette, Tomato Sauce

¥2,783

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.

肉料理

Meat Dishes



ハンバーグステーキ オニオンソース

Hamburg Steak, Onion Sauce

¥3,795

仔牛のウィーン風カツレツ

Wiener Schnitzel

¥4,048



チキンのクリーム煮
パイケース詰め

Bouchée à la reine

(Creamed chicken wrapped in pie crust)

¥2,656



ビーフシチュー

Boeuf bourguignon

¥4,807

パンまたはライス

Bread or Rice

¥442

セットメニュー (11:00 ~ 20:30L.O.)

Set Menu

Aセット A set

¥2,431

スープ・コーヒー・パン or ライス

Soup・Coffee・Bread or Rice

Bセット B set

¥1,670

コーヒー・パン or ライス

Coffee・Bread or Rice



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.

デザート

Desserts

プリン ア ラ モード

Custard pudding à la mode

¥2,024

アップルパイ

Apple Pie

単品 ¥1,201

アラモード ¥1,897

※ アラモードは、バニラアイス添えてご提供致します。



ケーキ各種

Baked Sweets

¥569～

ケーキによって金額が異なります。



バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream

¥948

カスタードプディング

Custard Pudding

¥948

シャーベット

Sorbet

¥948

チョコレートパフェ

Chocolate Parfait (Large)

¥2,024

ミニチョコレートパフェ

Chocolate Parfait (Small)

¥1,644

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.

Cake Menu



ショートケーキ ¥886
[バニラエッセンス・オレンジキュラソー使用]



モンブラン ¥886
[バニラエッセンス・ラム酒使用]



サヴァラン ¥696
[ラム酒使用] ※アルコールを多く使用しております



シューアラクレーム ¥696
[ラム酒使用]



エクレール ¥696
[ラム酒使用]



ショコラティース ¥886
[バニラエッセンス・ラム酒使用]



NY チーズケーキ ¥822
[バニラエッセンス使用]



チョコロール ¥569
[バニラエッセンス・ラム酒使用]



アラナナ ¥569
[バニラエッセンス・キルシュ使用]



ラムボール ¥569
[バニラエッセンス・ラム酒等使用]
※アルコールを多く使用しております

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。
Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.

ソフトドリンク

Soft Drinks

コーヒー／紅茶	¥1,328
Coffee / Tea	
ハーブティー（カモミール・ミント）（ポットでご提供致します）	¥1,454
Herb Tea (Camomile, Mint) — pot service —	
カフェオレ（ポットでご提供致します）	¥1,454
Café au Lait — pot service —	
ココア（ポットでご提供致します）	¥1,454
Hot chocolate — pot service —	
カプチーノ	¥1,454
Cappuccino	
コーラ	¥1,012
Coke	
ジンジャーエール	¥1,012
Ginger Ale	
ジュース（トマト・アップル・オレンジ）	¥1,012
Juice (Tomato, Apple, Orange)	
ガルバニーナ リモナータ（オーガニック イタリアンレモネード）	¥1,897
Organic Italian Lemonade (Galvanina Limonata) 355ml	
アイスコーヒー／アイ스티ー	¥1,391
Iced Coffee/Iced Tea	
コーヒーフロート	¥1,518
Coffee Float	
ミネラルウォーター（サンペレグリーノ）	¥1,037
Sparkling water (S. Pellegrino)	

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.

アルコール

Alcohol Menu

■ ビール Beer

生ビール ¥1,454
Draft Beer 315ml

瓶ビール (麒麟／アサヒ／サントリー／サッポロ) ¥1,265
Bottled Beer 334ml (KIRIN／ASAHI／SUNTORY／SAPPORO)

ノンアルコールビール (ビールテイスト飲料) ¥1,201
Non-Alcoholic Beer 334ml

■ リカー Liquor

ウィスキー (シーバスリーガル12年) ¥1,707
Whisky (CHIVAS REGAL 12years)

■ ワイン Wine

スパークリングワイン (Sparkling Wine)

白ワイン (White Wine)、赤ワイン (Red Wine)

グラス (Glass) ¥1,138～

カラフェ (Carafe) ¥3,795～

ボトル (Bottle) ¥7,590～

銘柄及び金額は時期によって変わります。詳細はスタッフまでお尋ねください。

■ カクテル Cocktails

カシスソーダ Cassis Soda ¥1,454

カンパリソーダ Campari Soda ¥1,454

ジントニック Gin&Tonic ¥1,581

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

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.