

ホテルニューグランド

紅葉に染まる麗らかな景色とともに堪能するランチ&ディナー

しゅうれい

秋麗 旬を愉しむ料理と紅葉

パノミックレストラン ル・ノルマンディ

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、2023 年 10 月 1 日(日)~11 月 30 日(木)までの期間、秋色に染まる銀杏並木や澄み渡る空と海、煌めく夜景とともにお召し上がりいただく ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎がおすすめするコース「秋麗 旬を愉しむ料理と紅葉」を販売します。ランチでは、大粒の帆立や、香り豊かなシャンピニオンのポターージュ、ディナーではフォアグラとアナゴのポワレや、海の最高級食材といわれるオマールブルーを使用した前菜など、贅を尽くした食材に季節の味わいが調和する各種メニューをご用意しました。紅葉に染まる麗らかな横浜の景色を眺めながら旬の味覚を堪能する、心がうっとりするようなお食事のひとときを、どうぞごゆっくりお過ごしください。



▲画像はディナーコース

期 間 2023年10月1日(日)~11月30日(木) ランチ11:45~14:30(L.O.)/ディナー17:30~20:00(L.O.)

価 格 ランチ ¥9,000~(税サ込) アミューズ・前菜・スープまたは前菜・メイン料理・デザート・コーヒー
¥13,000~(税サ込) アミューズ・前菜・スープまたは前菜・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー
ディナー ¥24,000~(税サ込) アミューズ・前菜2種・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子

お問合せ タワー館 5 階 パノミックレストラン ル・ノルマンディ

「秋麗 旬を愉しむ料理と紅葉」

【ディナー】

フルコース ¥24,000～(税サ込)／アミューズ・前菜2種・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子

最高品質のオマール海老「オマールブルー」に芳醇な香りが口いっぱいに広がるバイヨンヌ産の生ハムを合わせた色鮮やかな一皿や、フォアグラとアナゴのポワレに秋ナスを飾り、甘いポルト酒のソースで仕上げた季節感たっぷりの一皿、貝の出汁を効かせた風味豊かなソースで仕上げた魚料理、柔らかな肉質でジューシーな脂が特徴の国産牛アントルコートのグリルなど、贅を尽くした食材に季節の味わいが調和した、シェフ花木がおすすめする渾身のフルコースです。



温かいオマールブルーとバイヨンヌ産生ハム パニエツソース(奥)
フォアグラとアナゴのポワレ 秋ナス添え ポルト酒ソース(手前)



白身魚のプレゼ マリニエールソース



国産牛アントルコールのグリル
茸のフリカッセ ミラボーバター



りんごのタルトタタン

【ランチ】

メインチョイス ¥9,000～(税サ込)／アミューズ・前菜・スープまたは前菜・メイン料理・デザート・コーヒー

フルコース ¥13,000～(税サ込)／アミューズ・前菜・スープまたは前菜・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

大粒の帆立に、程よい酸味の効いたフランス・アルザス地方発祥のシュークルートを合わせた前菜をはじめ、香り豊かなシャンピニオンの旨味たっぷりのポターージュをご用意、メインディッシュをお好みに合わせて4種類よりお選びいただくチョイスのコースと、フルコースをご用意しました。



(画像左から)カシスモンブラン 紅茶アイス添え、帆立貝のリゾ シュークルート風 サラダ添え
シャンピニオンのポターージュ カプチーノ風／牛ホホ肉の赤ワイン煮込み マティニョン野菜を乗せて