

ホテルニューグランド
10月29日は「ドリアの日」!
《100セット限定》ドリアの日特別セット 販売のお知らせ
ホテル公式オンラインショップ

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、当ホテル発祥メニューである「ドリア」を考案した初代総料理長サリー・ワイルが来日した10月29日の「ドリアの日」を記念し、2023年10月25日(水)より、冷凍シリーズの「シーフードドリア」と「黒毛和牛のビーフストロガノフ」をセットにした『ドリアの日特別セット』を公式オンラインショップにて100セット限定で販売します。滞在するお客様の要望に応え、ワイルが即興で創作したホテル発祥の一品である「ドリア」、ワイルがレシピを持ち込み日本に紹介したメニューである「ビーフストロガノフ」、ホテルが受け継ぐ2つの伝統メニューをお召し上がりいただける特別セットです。また、特典としてホテルのロゴであるフェニックスをあしらったエコバックをご用意、送料無料でご購入いただけます。本格的な味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただけるのはもちろんのこと、大切な方への贈り物としてもおすすめです。



発売日 2023年10月25日(水)【100セット限定】
内容 シーフードドリア 2個 / 黒毛和牛のビーフストロガノフ 2個
ホテルロゴ入りエコバック(約29cm×36cm・持ち手含まず) 1点
価格 ¥10,800(税込) ※送料無料(冷凍便でのお届けとなります)
ご注文 ホテル公式オンラインショップ <https://www.hotel-newgrand-shop.com>
お問合せ 営業企画部 平日 10:00~17:00

■シーフードドリア

初代総料理長サリー・ワイルが、体調を崩したお客様の要望により創作したホテル発祥メニューであるドリア。お米は、見た目の艶やかさや強い甘みのある味わいを特徴とする神奈川県産米「はるみ」を使用、甲殻類の旨味がたっぷり詰まったコク深いなめらかなソースと重なることで、優しい味わいが口いっぱいに広がります。ゴロゴロと入った具材に満足度の高い一品です。

【お召し上がり方】電子レンジ



■黒毛和牛のビーフストロガノフ

“ビーフストロガノフ”は、初代総料理長サリー・ワイルが来日した際にレシピを持ち込み日本に紹介したメニューです。一般的にはサワークリームをベースにして作りますが、当ホテルでは、ナポリタンに使用しているトマトの風味豊かなソースと、デミグラスソースをベースとしたコクのあるソースで仕上げた伝統とこだわりが詰まった味わいです。セットのバターライスと合わせれば、より一層本格的な味わいをお楽しみいただけます。

【お召し上がり方】〔ソース〕湯せん 〔バターライス〕電子レンジ



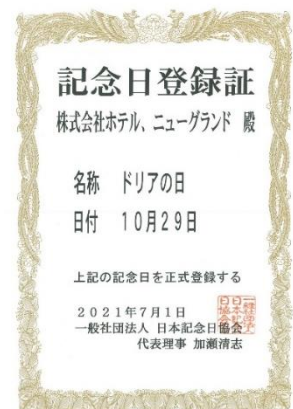
ドリア誕生の背景



ホテルニューグランドの発祥メニューである「ドリア」は、初代総料理長サリー・ワイルが考案したお米を使用したグラタン料理です。ある日、ホテルに滞在をしていた外国人銀行家のお客様より、「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを」という要望を受け、ワイルが即興で創作した一皿です。好評だったこの料理は、“Shrimp Doria(シュリンブドリア)”として、名物料理の一つとなりました。バターライスの上に、コクのある海老のクリーム煮とふんわりなめらかな舌触りのグラタンソースをかけ、チーズをふり焼き上げた優しい味わいは、お客様への“想い”が詰まった伝統の味として、現在も本館1階コーヒーハウス「ザ・カフェ」にて提供しております。

初代総料理長 サリー・ワイル

ホテルニューグランド開業にあたり、パリから招かれたスイス人シェフであるワイルは1927年10月29日に来日、当時30歳の若きシェフでした。本格的なフランス料理はもちろんのこと、新しい食事のスタイルとしてアラカルトメニュー(一品料理)を取り入れ、お客様が食事を気軽に楽しめるよう、柔軟な発想を取り入れました。戦前の日本における西洋料理の発展に寄与したワイルは、戦後に故郷であるスイス帰国後も、本場で料理を学びたいと望む日本人留学生の受け入れを世話するなど、日本のフランス料理界に大きな影響を残し、多くの弟子たちから「スイス・パパ」と慕われた人物です。



記念日の由来

日本生まれの料理である「ドリア」の歴史をより多くの方々に周知されるきっかけとなって欲しい、また、その美味しさが末永く愛され続けるようお願いを込め、「ドリア」を考案したワイルが来日した10月29日を「ドリアの日」とし、2021年に正式に認定を受けました。