

## サラダ & オードブル SALAD&HORS



コンビネーションサラダ

Combination Salad

税込 ¥1,540 (¥1,400)

(ハーブ) 税込 ¥770 (¥700)



シーザーサラダ

Caesar Salad

税込 ¥1,760 (¥1,600)

(ハーブ) 税込 ¥880 (¥800)



シェフズサラダ

Chef's Salad

税込 ¥1,980 (¥1,800)

(ハーブ) 税込 ¥990 (¥900)



おすすめオードブル

Today's Hors

税込 ¥1,320 (¥1,200)



おすすめオードブル3種

Assorted Hors d'oeuvre

税込 ¥1,540 (¥1,400)



4種オードブル盛り合わせ

Assorted Hors d'oeuvre

税込 ¥2,090 (¥1,900)

## スープ SOUP



ポタージュスープ

Potage soup

税込 ¥880 (¥800)



コンソメスープ

Consomme

税込 ¥1,650 (¥1,500)

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

Menu may change due to weather or availability of food.  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.  
一部のメニューにアルコールを使用しております。

L eGrand

## 伝統の一皿 FOOD



ビーフカレー

Beef Curry

税込 ¥2,640 (¥2,400)



シュリンプピラフ

Shrimp Pilaf

税込 ¥1,980 (¥1,800)



ホテルニューグランド発祥の伝統料理

シーフードドリア

Doria (Rice gratin with seafood)

税込 ¥2,530 (¥2,300)



ホテルニューグランド発祥の伝統料理

スパゲッティ ナポリタン

Napolitan (Spaghetti with tomato sauce)

税込 ¥1,980 (¥1,800)

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

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。

Menu may change due to weather or availability of food.

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.

一部のメニューにアルコールを使用しております。

*L eGrand*



オムライス デミグラスソース  
Omelette Rice

税込 ¥2,200 (¥2,000)



海老フライ タルタルソース  
Fried Shrimp

税込 ¥2,310 (¥2,100)



ハンバーグステーキ  
リヨネーズソース

Hamburg steak  
with brown onion sauce

税込 ¥2,970 (¥2,700)



ステーキピラフ

Steak Pilaf

税込 ¥3,300 (¥3,000)

## おすすめセット

### ミニドリア & ドリンクセット

税込 ¥990 (¥900)

ドリンクは、下記の種類より1つお選びください。

コーヒー(アイス・ホット) / 紅茶(アイス・ホット)  
※あたたかいコーヒー・紅茶はおかわりできます。



## 魚料理&肉料理 MAIN DISH



### 仔牛のカツレツ ウィーン風

Wiener schnitzel

税込 ¥3,300 (¥3,000)



### 本日のおすすめ魚料理

(スタッフにお尋ねください)

Fish dish \*For more information, please ask your staff.

税込 ¥3,520 (¥3,200)



### 本日のおすすめ肉料理

(スタッフにお尋ねください)

Meat dish \*For more information, please ask your staff.

税込 ¥3,740 (¥3,400)



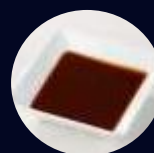
### 豪州産 牛フィレ肉のグリエ

～温野菜を添えて～

Grilled beef tenderloin With steamed vegetable

税込 ¥4,400 (¥4,000)

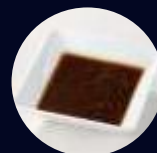
ソースは、以下より好きなものをお選びください。



ガーリック



マッシュルーム



マデラワイン



プリンアラモード

Pudding a la mode

税込 ¥1,430 (¥1,300)

アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと、当時のパティシエが考案したメニュー。見た目の華やかさや、アメリカ人でも満足できるボリュームを考えて作られた。



サバラン

Sabaran

税込 ¥495 (¥450)

※アルコールを使用しております。お子様、お車を運転される方、妊産婦、授乳期の方はお召し上がりをお控えください。



アップルパイ

Apple pie

税込 ¥715 (¥650)



季節のデザート

Today's dessert



バニラアイス

Vanilla Ice Cream

税込 ¥660 (¥600)



チョコレートパフェ

Chocolate Parfait

税込 ¥1,430 (¥1,300)



フロート (苺ソーダ/コーヒー)

Float (Strawberry Soda / Coffee)

税込 ¥880 (¥800)



## ピーチメルバ

Peach melba

税込 ¥990 (¥900)

高名なシェフ、エスコフィエが歌姫メルバのために考案した有名なデザート。アレンジした盛り付けをする事もありますが、バニラアイス・桃・フランボワーズソースの基本は崩さずに、クラシカルな形でニューグランドでも長年愛され続けています。

## クープニューグランド

Coupe Newgrand

税込 ¥990 (¥900)

ニューグランド発祥のメニューの1つで、接収時代、将校夫人に大人気だったデザート。洋梨の缶詰にアメリカ人の好きなチョコレートソースを合わせてみようと考えられたと言われていました。生クリームとチョコレートソースを合わせた口当たりの良いソースと共に、伝統の味をお楽しみください。



## マロンシャンテリー

Marron Chantilly

税込 ¥990 (¥900)

甘く煮た栗を使ったデザート。グラスにたっぷりの生クリームとバニラアイス、チョコレートソースと共に盛り付けるのがニューグランドスタイルです。



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

Menu may change due to weather or availability of food.  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.  
一部のメニューにアルコールを使用しております。

*L eGrand*

# お子様セット KIDS MENU

※8歳以下のお子様限定

税込 ¥1,980 (¥1,800)



- ・海老フライ
- ・スパゲッティ ナポリタン
- ・ハンバーグステーキ
- ・バナラアイス
- ・オレンジジュース または アップルジュース

## お食事とご一緒に

### A ドリンクセット

税込 ¥550 (¥500)

ドリンクは、下記の種類より1つお選びください。

コーヒー(アイス・ホット) / 紅茶(アイス・ホット)  
※あたたかいコーヒー・紅茶はおかわりできます。

A



### B ミニドリア & ドリンクセット

税込 ¥990 (¥900)

ドリンクは、下記の種類より1つお選びください。

コーヒー(アイス・ホット) / 紅茶(アイス・ホット)  
※あたたかいコーヒー・紅茶はおかわりできます。

B



### パン または ライス

Rice or Bread

税込 ¥330 (¥300)

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

Menu may change due to weather or availability of food.  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.  
一部のメニューにアルコールを使用しております。

L eGrand