

ホテルニューグランド発祥の伝統料理

ホテルニューグランドで誕生し、日本全国へ広がった料理。

今も広く知られている「ドリア」「ナポリタン」「プリン ア ラ モード」の3つの料理をご紹介します。



シーフードドリア

Doria (Rice gratin with seafood)

初代料理長、サリーワイルが体調を崩した外国人客のために、何か喉の通りの良いものをと即興で生み出した一品。

税込 ¥2,530 (¥2,300)



スパゲッティ ナポリタン

Napolitan (Spaghetti with tomato sauce)

2代目総料理長 入江茂忠が、米兵が茹でたスパゲッティに塩、胡椒、トマトケチャップを和えた物を食べているのを見て、アレンジを加えて生み出した一品。

税込 ¥1,980 (¥1,800)



プリン ア ラ モード

Pudding a la mode

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。

税込 ¥1,430 (¥1,300)

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。

Le Grand

ワンプレートミックス ONE PLATE MIX

税込 ¥3,190 (¥2,900)



スープ・サラダ 付

下記メニューより好きなものを2品お選びいただけます。



チキンカレー



シュリンプ
ドライカレー



スパゲッティ
ナポリタン



ミニドリア



海老フライ



ハンバーグ
ステーキ

お食事とご一緒に



A

A ドリンクセット
税込 ¥440 (¥400)



C

Cデザート
ドリンクセット
税込 ¥660 (¥600)

パン または ライス
Rice or Bread

税込 ¥330 (¥300)



ビーフカレー

Beef Curry

税込 ¥2,640 (¥2,400)



オムライス
デミグラスソース

Omelette Rice

税込 ¥2,200 (¥2,000)



ステーキピラフ

Steak Pilaf

税込 ¥3,300 (¥3,000)



シュリンプピラフ

Shrimp Pilaf

税込 ¥1,980 (¥1,800)



海老フライ
タルタルソース

Fried Shrimp

税込 ¥2,310 (¥2,100)

パン 又は ライス付



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)

パン 又は ライス付

お食事とご一緒に



A

A ドリンクセット

税込 ¥440 (¥400)



B

B サラダ or スープ
ドリンクセット

税込 ¥660 (¥600)



C

C デザート
ドリンクセット

税込 ¥660 (¥600)



D

D サラダ or スープ・デザート
ドリンクセット

税込 ¥880 (¥800)

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。
カフェラテ / カプチーノ / オレンジジュース / アップルジュース / ウーロン茶

おすすめ料理

RECOMMENDED DISHES



パン 又は ライス 付

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



パン 又は ライス 付

豪州産 薄切り牛フィレの網焼き

玉ねぎのコンフィチュール

Grilled beef tenderloin with onion confiture

税込 ¥4,400 (¥4,000)

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

- ・バニラアイス
- ・オレンジジュース 又は アップルジュース

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。

Le Grand



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。



ピーチメルバ

Peach melba

税込 ¥990 (¥900)



クーブ ニューグランド

Coupe Newgrand

税込 ¥990 (¥900)



マロンシャンテリー

Marron Chntilly

税込 ¥990 (¥900)



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)

アフタヌーンティーセット 《限定15食》

Afternoon Tea Set

税込 ¥2,860 (¥2,600)

サンドウィッチ
プチケーキ各種
フルーツ
コーヒー または 紅茶

pm14:00 ~ pm16:30 のご案内となります。



※写真は2名分のイメージです。



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



pm14:00 ~ pm16:30 のご案内となります。

ドリンクセット

Drink Set

デザートご注文のお客様は、以下の料金で
お好きなドリンク1杯お付けできます。

税込 ¥440 (¥400)

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。
カフェラテ / カプチーノ / オレンジジュース / アップルジュース / ウーロン茶

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。

Le Grand