

報道関係者各位

2017年 3月 14日

## ホテルニューグランドが誕生した90年前、開業日に行われた披露宴

### その「誕生・復刻フルコースメニュー」限定販売のご案内



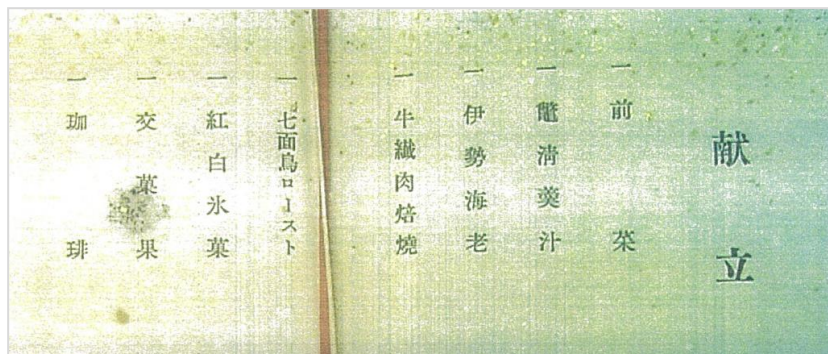
株式会社ホテル、ニューグランド(総支配人 青木宏一郎)は、おかげさまで本年 12 月 1 日、開業満 90 周年を迎えます。1923 年(大正 12 年)9 月 1 日の関東大震災による甚大な被害をこうむった横浜市の復興のシンボルそして希望として、海外からの賓客をお迎えする迎賓館の役割を担うために当ホテルは誕生しました。90 年にわたり、山下公園前のランドマークとして、今日に至るまで、多くの皆様のご支援とご高配により支えられてまいりました。また、昨夏までに、次なる未来に向け、横浜市認定の歴史的建造物である本館の、二期に渡る大規模改修工事を無事終了することができました。これもひとえに、当ホテルを愛し、ご支援をいただいている皆様のご理解とご鞭撻の賜物と存じます。

これより当社は、本年 11 月までを、「開業90周年プレ・イヤー」、本年12月より翌年 11 月までを「開業90周年イヤー」と位置づけ、「日本のクラシックホテル文化の歴史と伝統の継承」を基本戦略として、これからも伝統と革新の調和を大切に、100周年に向けて、皆様のご愛顧に感謝をこめて、地域の発展に貢献するべく、様々な90周年特別企画を進めて参ります。

今から 90 年前、ホテルニューグランドの開業記念式典に引き続き、同日に行われた当時としては大変豪華な披露宴がございました。弊社で3世代に渡り、披露宴を行っていただきましたお客様より、この90年前の12月1日、開業の日に行われた披露宴の資料を譲っていただきました。また、ホテルに現存する当時の披露宴の写真や資料を検証いたしました。そこで、90周年プレ・イヤーの目玉企画といたしまして、ホテルニューグランドの歴史、伝統をさらに強化し、これより先に進むために、クラシックホテルファンの期待に応えるべく、また、若い世代に向けて時代を超えた価値観を提供するため、5代目総料理長 宇佐神茂を始め、宴会、ホテルに携わるスタッフが総力を決し、当復刻フルコース料理を期間限定でご用意することにいたしました。

## オススメポイントその①⇒ 復刻特別フルコース

お食事のスタートは、初代総料理長がニューグランドに導入したオードブルフランセク**当時の献立名：前菜**よりスタートします。かつてはワゴンにずらりと並んだオードブルの品々を選ぶスタイルでした。当商品では、盛り付けの美しさを強調するために、あらかじめホテル伝統の富士山皿に盛り付けてご用意いたします。\*富士山皿は、戦前ホテルのお客様の大半が外国人であったことから、日本の象徴、優美な風貌の富士山をデザインした伝統のお皿です。



<左>金に縁取られ、白地に美しい富士と波打つ海の様子はお料理をさらに美味しく引き立てる演出です。

<右>1927年12月1日開業日に行われた披露宴の献立

2品目はスッポンのコンソメスープ**当時の献立名：龍清羹汁**。弱火でことこと、2日間かけてじっくり、灰汁を取り除きながら凝縮して澄ました黄金色のコンソメ。変更の場合には、こちらも開業の頃より現在まで人気のニューグランドの定番コンソメをロワイヤルのスタイルで。スープチューリンでお客様のテーブルにお持ちして、熱々のスープを優雅にお召し上がりいただきます。3品目はイセエビのテルミドール**当時の献立名：伊勢海老**。命長く無事が続く、また昔から縁起が良いといわれ、おめでたい席に欠かすことのできないイセエビを大きな銀器に飾り付け、まずは見た目の色取りを楽しみます。ホテルのスタッフによりお客様のテーブルでお皿に盛り付けをいたします。4品目の牛フィレ肉は、とても相性のよい高級酒として名高く、その歴史も古いマデイラ酒を煮詰めたマデイラソースでいただきます。こちらもお客様のテーブルまでは大型銀器に載せて運び、お客様の目の前で取り分けいたします**当時の献立名：牛織肉焙焼**。お肉の後にグリーンサラダを。デザートの前前の締めには、七面鳥の登場です。昔より感謝の気持ち、縁起物としてイセエビ同様献立に名を連ねてきたお料理です。弊社では、伝統に合わせゴフレポテなどの付け合わせと共にこちらも銀器に美しく盛り付けられて、お客様のテーブルで取り分けいたします**当時の献立名：七面鳥のロースト**。デザートには、**当時の献立名：紅白氷菓**アイスクリームボンブと呼ばれ、苺の赤とバニラに白の紅白に色付けしたお祝いのアイスクリームを、お客様の目の前で取り分けいたします。ボンブは祝意を表してうつ空砲を意味します。最後にマスクメロン**当時の献立名：交菓果**でお口直しをして一通りとなります。



開業当時の披露宴の様子 富士山屏風が飾られている(左) 今も現役でフェニックスルールに飾られる富士山屏風(右)

## オススメポイントその② 会場と装飾

当復刻フルコース料理は、雰囲気や演出も一緒に感じていただくために、本館2階、レインボーボールルーム、フェニックスルーム限定料理プランとして販売いたします。本館2階両宴会場は横浜市認定の歴史的建造物として、開業当時よりその姿を維持し、さらに昨年10月には大規模改修工事を無事終了し、当時の美しさを蘇らせ、現代の技術の結晶により安全に安心して利用できる他には無いニューグランドならではの宴会場となります。資料写真にも映り込む縁起のよい富士山屏風を会場に飾り立てれば、時を超え、3世代、4世代に受け継がれる特別な空間となります。美しく彩り豊かに盛りつけられたお料理を客席まで運び、お客様に見ていただいてからそれぞれのプレート(お皿)に取り分ける、プラッターサービスの技法も特別な日ならではの演出です。当時の最高の技術を目の当たりにするだけでなく、伝統あるホテルニューグランドならではのおもてなしを本商品の随所に感じていただくことでしょう。その他、オーセンティックを好まれるお客様に向けて、クラシックで豊かなペーパーアイテム等の装飾品もご用意いたしまして、本年4月1日(土)よりご予約の受付を開始いたします。弊社が開業満90周年を迎える12月1日(金)より、翌年4月30日(月)の期間限定で披露宴を販売いたします。

### ■開業記念 開業当時の披露宴 復刻フルコース商品の販売

販売期間 2017年4月1日(土) ~ 2017年9月30日(土)

実施期間 2017年12月1日(金) ~ 2018年4月30日(月)

お料理: お一人様 23,760円(税サ込) \*挙式、披露宴等にかかる料金は別途

人数: 40名様以上、1日1組様限定、本館レインボーボールルーム、  
フェニックスルーム披露宴会場指定商品

以上

報道関係各位におかれましては、広くご案内賜りますよう、お願い申し上げます。



### 本件に関するお問い合わせ

ホテルニューグランド 販売企画部長 柳原 健二郎

E-mail : [yanagihara@hotel-newgrand.co.jp](mailto:yanagihara@hotel-newgrand.co.jp)

H P: <http://www.hotel-newgrand.co.jp>

〒231-8520 横浜市中区山下町10番地

Tel: 045-681-1841 Fax: 045-663-3600