

## 開業 90 周年記念プリン ア ラ モード

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務執行役員総支配人 青木宏一郎)では、当ホテル発祥メニューのプリン ア ラ モードを、若手女性パティシエを中心に現代版としてアレンジし、コーヒーハウス「ザ・カフェ」にて、12月1日(金)より1年間限定で販売いたします。若者をターゲットに、“写真映え”する見た目も重視し、華やかに盛り付けました。プリン ア ラ モードは、戦後ホテルニューグランドが接收されていた当時、アメリカ人将校夫人を喜ばせるために当ホテルのパティシエにより考案された当ホテル発祥のデザートです。当時より受け継がれてきた伝統の味を、開業 90 周年のアレンジでお召し上がりください。

1. 提供店舗: コーヒーハウス「ザ・カフェ」

2. 提供時間: 10:00~21:30(L.O21:00)

3. 販売価格: ¥1,836(税込)

上記価格にサービス料 10%を加算させていただきます

4. 販売食数: 1日 30食限定

5. メニュー内容詳細

伝統のカスタードプリン、ミニパンケーキ、りんごのコンポート、バニラアイス、ストロベリーアイス、季節のフルーツ、食用花、別添えソース 2 種(カラメルソース・メイプルシロップ)



6. プリン ア ラ モードについて



▲伝統のスタイルの  
プリン ア ラ モード

プリン ア ラ モードは、戦後ホテルニューグランドが接收されていた当時、甘いもの好きのアメリカ人将校夫人のために、当時のパティシエが工夫を凝らして作ったデザートです。当時はぜいたく品であったプリンとアイスクリームを盛り合わせたものから始まり、さらにアメリカから送られてきた缶詰の果物と合わせ、開業当時からニシンの酢漬け用に使っていた“コルトンディッシュ”というお皿に盛り付けるようになり、現在の形になりました。フランス料理のアローというカット法を用いた「ウサギ型の林檎」もこの時誕生しました。

7. 90 周年記念プリン ア ラ モード発売までの背景

開業当時より受け継がれてきた伝統のスタイルを、開業 90 周年に際し新たな形にしたいとアイデアを募り、若手女性パティシエ数名とベテランのパティシエが協力して、今回の「90 周年記念 プリン ア ラ モード」が完成しました。今回のプリン ア ラ モードでは、ひと手間加えたこだわりの「りんごのコンポート」を使い、生のりんごとコンポートの 2 種類の味・食感を楽しめるほか、通常単品のメニューとして提供している人気のパンケーキなどを盛り合わせ、満足感を得られる一品に仕上げました。開業時より受け継がれてきた伝統の技術と、若手パティシエの新しいアイデアが融合し、開業 90 周年にふさわしいデザートになっています。

8. テイクアウト商品

お客様からの要望が多いお持ち帰り用のプリンアラモードの販売開始しました。こちらも 1 年間の限定販売です。ホテルロゴ入りのガラス容器での提供となります。テイクアウト商品 90 周年記念プリン ア ラ モード ¥972(税込)



本件に関するお問い合わせ  
株式会社ホテルニューグランド  
販売企画部販売企画課 中島 桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地  
E-mail: [m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto:m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp)  
Tel: 045-681-1877(直通)  
Fax: 045-663-3600

必要な素材や写真等がございましたら お気軽にご連絡ください