

2018年1月25日

ホテルニューグランド  
開業 90 周年企画 ザ・カフェ  
復活！あの味をもう一度「懐かしのサンドウィッチフェア」

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、2018年 2 月 1 日～28日まで、本館1階ザ・カフェにおいて「懐かしのサンドウィッチフェア」をスタートします。当ホテルのサンドウィッチは 1990 年代には最大11種類を販売していました。その中で特に常連のお客様を中心に愛された 4 種類が期間限定で復活します。片手で食べることができ海外ではおにぎりのような存在のサンドウィッチ、SNS 映えを意識した見た目重視のサンドウィッチが流行る中、当時を知るザ・カフェ料理長 長谷信明が素材と食パンの厚さやソースの量など全体のバランスにこだわり当時のメニューを再現しました。シンプルだけれど奥深く懐かしい味は、大人のお客様を満足させるサンドウィッチに仕上がりました。

1. 販売期間 2018年2月1日(木)～28日(水)
2. 実施店舗 本館1階コーヒーハウス「ザ・カフェ」  
045-681-1841(代表)
3. 提供時間 11:00～20:30(L.O)
4. メニュー  
ハンバーグサンド ¥3,024(税込サ別)  
ポークカツサンド ¥3,024(税込サ別)  
ベーコンエッグサンド ¥2,484(税込サ別)  
フライドフィッシュサンド ¥2,484(税込サ別)



※各サンドウィッチにスープとコーヒー又は紅茶が付きます。

▲ポークカツサンド



▲ハンバーグサンド



▲フライドフィッシュサンド



▲ベーコンエッグサンド

## 6. 本企画開催の背景

見栄えを重視することが流行る中、身近で手軽なメニューだからこそ、サンドウィッチは満足感を与えることが難しいメニューです。ホテルニューグランドでは定番のサンドウィッチメニューが常時 3 種類ありますが、当時『ご馳走』と言われ好評だったメニューを復活させることで、かつてを知る常連のお客様だけではなく、あらゆるお客様にお楽しみいただけるよう本企画を用意しました。食パンの厚みと一口ほおばった時の素材感、ソースの量、そのひとつひとつにこだわり、全体のバランスを整えた絶妙なハーモニーは、メインメニューとして相応しい一皿に仕上がっています。



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  
営業企画部 横山ひとみ

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

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください