

2018年6月27日

ホテルニューグランド

The Grand カレーフェア

コーヒーハウス ザ・カフェ

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、
コーヒーハウス「ザ・カフェ」にて、2018年7月1日(日)~8月31日(金)まで、「The Grand カレーフェア」と題し、
計10種類のカレーを販売します。定番の6種に加え、シェフがスパイスを調合した書き下ろしレシピ3種、さらに予約制
の特別メニューとして、イセエビが丸ごと一尾乗った「イセエビカレー」も販売します。書き下ろしレシピのおすすめの一品
「ミートカレーグラタン」(写真左)は、バターライスの上にキーマカレー、グリユイエールチーズ、カレー風味の卵黄入り
ホワイトソースをかけてこんがり焼きあげ、スプーンですくうととろりとチーズがあふれます。暑い夏にぴったりの、
シェフこだわりのカレーの数々をぜひお楽しみください。



期 間
内 容

2018年7月1日(日)~8月31日(金) 11:00~20:30(L.O)

エッグカレー ¥2,700

ベジタブルカレー ¥2,916

ポークカレー* / チキンカレー* / 海老カレー* / 帆立カレー* 各 ¥3,348

ミートカレーグラタン / クラブミートドライカレー* 各 3,456

ビーフカレー* ¥3,564

※上記価格にプラス¥756でハーフサイズのカレーを2種類選べます (*印から選べます)

【特別メニュー】イセエビカレー(1週間前までに要予約) ¥10,800

《上記すべてスープ、デザート、コーヒー付き》(上記価格はすべて税込・サービス料別)

お問合せ 本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」 045-681-1841(代)



▲イセエビカレー ¥10,800 (1週間前までに要予約) ※写真はイメージです

ホテルニューグランドのカレーの歴史

横浜は日本における“カレー発祥の地”といわれています。開港を機に港街・横浜には、イギリス、フランスなどから多くの商船が来航し、「居留地」と呼ばれる地区(現在の関内や中華街・山下町周辺)を活動の拠点としていました。そしてその居留地に住むイギリス人により、カレーの文化が日本に持ち込まれました。当初は外国人と、限られた日本人にしか知られていなかったカレーですが、20世紀になると広く知れわたるようになります。その大きなきっかけとなった人物が、1927年開業のホテルニューグランドで、初代総料理長を務めたサリー・ワイルでした。当時彼が作った「チキンカレー」の評判は、横浜の社交界を発端に次第に広まっていきました。彼のもとで働いていた200人近い弟子たちが独立していったことで、カレーをはじめとする洋食文化が全国に広まっていったといわれています。



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 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町10番地

E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp

m.nakajima@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