

ホテルニューグランド

## 限定 50 個 フレンチおせち二段重

パノミックレストラン ル・ノルマンディ

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2019 年 9 月 1 日(日)よりタワー館 5 階パノミックレストラン「ル・ノルマンディ」にて、『フレンチおせち二段重』(限定 50 個)の予約受付を開始します。ホテルニューグランド名物の「ローストビーフ」をメインに、「フォアグラのテリーヌ オレンジ風味」「鮑のマリネ コンソメゼリー添え」など、自宅ではなかなか作ることができない贅を尽くした食材をふんだんに使用した華やかな彩りが嬉しいおせちです。新年の慶びを祝うにふさわしい美食メニューの数々は、ご家族との特別なお正月に、また、大切な方への新年のお年賀にもおすすめです。



予約承り期間 2019年9月1日(日)~12月20日(金) ※売り切れ次第予約受付終了となります

価格 ¥37,000(税込) ※お振込み または 当日のお支払い

お渡し方法 12月31日(火) 11:00~17:00 に店舗にてお渡し (配送のご対応はございません)

お問い合わせ タワー館 5 階 「ル・ノルマンディ」 045-681-1841(代)

詰め合わせ品目 (内容量:4人前)

【一の重】画像左

- ・フォアグラのテリーヌ オレンジ風味
- ・蟹のヴァロンティエヌ サフランムース
- ・キャビア&メルバトースト
- ・サーモントアウトのスモーク
- ・チキンのガランティエヌ・ポルチーニ

- ・抹茶のムース
- ・オマールのゼリー寄せ
- ・鮑のマリネ コンソメゼリー添え
- ・鴨のスモーク

【二の重】画像右

- ・パテドカンパーニュ
- ・帆立貝のマリネ プロヴァンス風
- ・車海老のカクテル
- ・ローストビーフ レフォールソース添え



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](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)

[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto:m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp)

Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください