

ホテルニューグランド

ウェディング料理 新メニュー発表のお知らせ

正統派フランス料理で“記憶に残るおもてなし”を

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、2020年8月30日(日)より、ご結婚披露宴会用の新メニューの販売を開始します。歴代のシェフが受け継いできた伝統の味を継承しつつ、より洗練された明るく鮮やかな彩りで華やかさを増したコースメニューとなっております。美しく盛りつけたお皿は、厳選した素材と伝統のフランス料理、味だけではなく目でもお楽しみいただける仕上がりです。新メニューは2つのコースをご用意、「オートクチュール」は一品ごとにシェフと打ち合わせをし、おふたりの想いをのせた世界で一つだけの特別オリジナルコースメニューをご提案します。「スタンダード」はおふたりのお好みに応じてアレンジができるようオプションメニューを多数ご用意、お好みやご予算に応じてメニュー内容をアレンジすることが出来ます。大切な1日にふさわしい華やかなメニューで、ゲストの“記憶に残るおもてなし”となるよう、おふたりの晴れの舞台を美味しく彩ります。



オマール海老のコンプレッション 菜園風
(「スタンダード」前菜より)



甘鯛のプレゼ フレンチベルモット風味 ブイヤベースソース
(「オートクチュール」魚料理一例より)

販売開始： 2020年8月30日(日)

料 金： スタンダード ￥16,500～
オートクチュール ￥22,000～

※税込み、別途サービス料10%を加算させていただきます。

お問合せ： 宴会予約課 ウェディングデスク 045-223-1122(代)

オートクチュール ¥22,000～ (以下のメニューは一例となります。)

おふたりの想いとこだわりをお伺いしながら、シェフがおふたりだけのオリジナルメニューをお創りいたします。



食前のお楽しみ



タラバ蟹と彩り野菜のヴァリアンテ
黒トリュフのヴィネグレット



パイで包んだスッポンのコンソメスープ



甘鯛のプレゼンチベルモット風味
ブイヤベースソース



ローストビーフ 英国風 温野菜



チェリー ジュビレ
ニューグランドスタイル

スタンダード ¥16,500～ (その他、各メニューのオプションをご用意しております。)



オマール海老のコンプレッション
菜園風



ビーフコンソメスープ
パール仕立て



真鯛と帆立貝のナヴァラン
エストラゴン風味



牛フィレ肉のロースト
プリンスオルロフ風



マーマレードをしのばせた
オレンジのムース

8月30日(日)新メニュー初披露！無料試食付きプライダルフエア開催

「オードヴルの盛り合わせ8種 クラシックオードヴル」(「スタンダード」前菜オプションより)
「国産牛フィレ肉のステーキ ロッシーニ風」(「スタンダード」肉料理オプションより)を
プチコース仕立てでお召し上がりいただけます。

※要予約での承りとなります。(10:00～18:00)



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

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

〒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