

ホテルニューグランド

秋の味覚 Funghi

イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

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10月1日(木)～11月30日(月)まで、実りの秋に勢ぞろいする Funghi(茸)をたっぷり使用したメニュー『秋の味覚 Funghi』を販売いたします。世界三大キノコであるポルチーニ茸やトリュフ、マッシュルームやシメジ、舞茸、エリンギ、アワビ茸など、キノコを主役にアレンジした秋の味覚を楽しむメニューをご用意しました。おすすめは「シェフのおまかせコース」(ディナー)、ホテルメイドのソーセージやオータムトリュフを使用したパスタ、芳醇なポルチーニソースでお召し上がりいただく柔らかな牛フィレ肉など、全てのメニューに茸を使用した秋をご堪能いただけるコースです。お好みでお選びいただける豊富なアラカルトメニューもご用意しております。また、ソムリエが料理とペアリングした赤ワインは、料理とワインそれぞれの魅力が絶妙に調和したマリージュをお楽しみいただくことができます。美食の秋、深まる季節を美味しくお召し上がりください。



開催日時 2020年10月1日(木)～11月30日(月) ランチ11:30～16:30(L.O.15:00)/ディナー17:00～21:00(L.O.20:00)

価格 シェフおまかせコース(ディナーのみ) ¥8,250(税込) 前菜・パスタ・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー
アラカルト ¥1,980(税込)～

※別途サービス料10%を加算させていただきます。

※天候・入荷状況によりメニュー内容・産地が変更になる場合があります。

お問合せ 本館 1階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ 045-681-1841(代)



本件に関するお問い合わせ

〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地

株式会社ホテルニューグランド E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp

営業企画部

m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

横山ひとみ 中島桃子

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