

Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2024年2月13日

ホテルニューグランド
夢のようなワクワクが満載！
大人のお子様ランチ
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/総支配人 木曾博文)では、2024 年 3 月 11 日(月)～4 月 30 日(火)までの期間、当ホテル発祥メニューである「シーフードリア」「スパゲッティナポリタン」や、開業時よりレシピを受け継ぐ伝統の「ハンバーグステーキ デミグラスソース」がワンプレートとなった人気商品『大人のお子様ランチ』を販売します。デザートには、昔ながらの硬めな食感と優しい味わいが嬉しいホテルメイドの「カスタードプリン」をご用意、お好みで「プリン・ア・ラ・モード」や季節限定「清見オレンジのパフェ」に変更可能です。また、ドリンクのオプションメニューとして、北海道産赤肉メロンの完熟した旨味がたっぷり詰まったリッチでジューシーな味わいが魅力の「大人のクリームソーダ」もお選びいただけます。幼い頃に感じたワクワクする気持ちや憧れをたっぷり詰め込んだ、懐かしさに溢れる夢のようなメニューです。かつてのお子さまに贈る“大人のための贅沢な一皿”を、この機会にぜひご堪能ください。



日時	2024年3月11日(月)～4月30日(火)
価格	¥5,060(税金・サービス料込)
メニュー	スープ/シーフードリア/スパゲッティナポリタン/ハンバーグステーキ デミグラスソース カスタードプリン/コーヒー又は紅茶
提供店舗	本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ
お問合せ	本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ または レストランリザーベーション課

オプションメニュー

セットのデザートやドリンクをご希望に応じてご変更いただけます。



プリン・ア・ラ・モード

＋¥1,265(税サ込)

年代問わず愛され続ける
ホテルニューグランド発祥デザートです。



清見オレンジのパフェ

＋¥1,644(税サ込)

豊かな果汁と爽やかな香りが魅力の
春限定パフェです。



大人のクリームソーダ

＋¥450(税サ込)

北海道産赤肉メロンの完熟した旨味たっぷりの
シロップを贅沢に使用したリッチな味わい。

ホテルニューグランド発祥メニュー

初代総料理長サリー・ワイルが体調を崩した外国人客のために即興で考案した一品

【シーフードドリア】



“ドリア”は、ホテルニューグランド初代総料理長サリー・ワイルが考案した料理です。滞在していたお客様からの「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを」という要望を受け、即興で創作した一皿です。バターライスに海老のクリーム煮を乗せ、グラタンソースにチーズをかけてオーブンで焼き提供したところ、とても好評となりホテルニューグランドの名物料理のひとつとなりました。その美味しさは弟子達により他のホテルやレストランへ広まり、全国の洋食の定番料理となりました。

接収時代、米兵が食べていたのをヒントに、2代目総料理長入江茂忠がアレンジを加えて生み出した一品

【スパゲッティ ナポリタン】



戦後、ホテルは米軍による占領が開始され、1952年までの間GHQ将校の宿舎として使用されていました。米兵たちは軍用食であったスパゲッティを茹で、塩、胡椒、トマトケチャップで味付けし食べおり、そのことをヒントに2代目総料理長の入江茂忠が「ホテルで提供するに相応しいスパゲッティ料理を作ろう」と、オリジナルソースを完成させて提供したのがホテルニューグランドの“スパゲッティ ナポリタン”です。ニンニクと玉葱の微塵切りを飴色になるまでよく炒め、生のトマト、水煮のトマト、トマトペーストを加え、ローリエとオリーブオイルを入れ作ったソースは、トマト本来の旨味を生かした風味豊かな味わいが特徴です。

アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと、当時のパティシエが考案した一品

【プリン・ア・ラ・モード】



接収時代、ホテルに滞在していた甘いもの好きなアメリカ人将校を喜ばせようと、当時のパティシエが提供したのが「プリン・ア・ラ・モード」です。プリンとバニラアイスに、色とりどりのフルーツを組み合わせ、当時前菜に使用していた脚付きの横長のガラスの器を使用し盛りつけました。この洗練されたスタイルから、将校夫人たちから“プリン・ア・ラ・モード”と名付けられました。華やかで美しいデザートは、時代を超えて今もなお愛され続けています。