

ホテルニューグランド

秋色に染まる景色を眺めながら旬を味わうランチ&ディナー

秋色と豊かな香りを楽しむランチ・ディナー

パノラミックレストラン 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/総支配人 木曾博文)では、2024 年 10 月 1 日(火)～11 月 30 日(土)までの期間、秋色に染まる景色とともに旬の美味しさをご堪能いただける「秋色と豊かな香りを楽しむランチ・ディナー」を販売します。日ごとに黄金色の輝きを深める銀杏並木の素晴らしい景観を眺めながら、収穫の秋に旨味を増す茸や旬の食材、厳選した国産牛を彩り豊かに盛りつけて提供する一皿など、ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎がおすすめる芳香な香り味わいをお届けするコースです。ランチでは黄葉美しい景色と青く澄み渡る空と海とのコントラストを、ディナーでは、宝石のように煌めく夜景を、深まる秋を感じながら旬の味覚を味わう心満たされるお食事を、どうぞごゆっくりお楽しみください。



画像はディナーコース

期 間 2024年10月1日(火)～11月30日(土) ランチ11:45～14:30(L.O.)/ディナー17:30～20:00(L.O.)

価 格 ランチ メインディッシュチョイス ¥9,000～(税サ込)

フルコース ¥13,000～(税サ込)

ディナー フルコース ¥21,000～(税サ込)

提供店舗 タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

お問合せ タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ または レストランリザベーション課

秋色と豊かな香りを楽しむランチ・ディナー

【ランチ】

メインディッシュチョイス ¥9,000～(税サ込) アミューズ・前菜・スープまたは前菜・メイン料理・デザート・コーヒー

フルコース ¥13,000～(税サ込) アミューズ・前菜・スープまたは前菜・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

黄金色に色付く秋の景色をイメージした前菜「イワシと男爵芋のテリーヌ ベーコンの香り シュークルートと茸のマリネ添え」にはじまり、香り豊かなスープ「マッシュルームのポターージュ カプチーノ風」など、メインディッシュはお好みに合わせて4種類よりお選びいただくコースと、フルコースをご用意しました。澄み渡るパノラマビューの景色とともに楽しみください。



マッシュルームのポターージュ カプチーノ風



イワシと男爵芋のテリーヌ
ベーコンの香り シュークルートと茸のマリネ添え



牛ホホ肉のブルギニオン風
さつまいもピュレとロースト林檎添え

【ディナー】

フルコース ¥21,000～(税サ込) / アミューズ・前菜3種・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子

フランスで“キノコの王様”と称される滋味深いセップ茸を使用した前菜「セップ茸のなめらかなヴルーテ ヘーゼルナッツとチヨリソ」や、ホロホロ鳥、フォアグラ、トランペット茸を使用した濃厚でコク深い味わいが口いっぱいに広がる「岩手県石黒農場産ホロホロ鳥と里芋・フェアグラ・トランペット茸のガランティージュ」、メインにおすすしたいのは国産牛のフィレ肉と牛ホホ肉のワイン煮込みの2種の味わいをご堪能いただける「食いしん坊の一皿 国産牛肉を2つの調理法で」など、美食の秋をご堪能いただける品々をフルコースでご堪能ください。



食いしん坊の一皿 国産牛肉を2つの調理法で
(フィレ肉のグリル・ホホ肉の赤ワイン煮込み)



セップ茸のなめらかなヴルーテ
ヘーゼルナッツとチヨリソ



岩手県石黒農場産ホロホロ鳥と
里芋・フォアグラ・トランペット茸のガランティージュ



白身魚のポワレ デュグレレ風

タワー館 5階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ
昼と夜、異なる景色をお楽しみいただける優雅な雰囲気の内は、
季節を感じるお食事のひとつにおすすりです。



実在したフランスの豪華客船ノルマンディー号をコンセプトにした店内からは横浜港の景色を一望いただけます。青い海と空や、銀杏並木の黄葉とともに、景色に包まれているかのような優雅なお食事のひとつをお楽しみください。



日没とともに街の灯りが煌めきはじり、夜は宝石のようにまばゆい景色が広がります。お食事のひとつを彩る美食メニューとともに身も心も満たされる時間をお過ごしください。