

ホテルニューグランド

発祥のデザートをより美しく贅沢にアレンジ

プリン・ア・ラ・モード パフェ

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、2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 15 日(水)までの期間限定で「プリン・ア・ラ・モード パフェ」を販売します。戦後の接收時代に、滞在をしていたアメリカ人将校夫人に喜んでもらいたいという想いで創作した「プリン・ア・ラ・モード」は、当ホテル発祥のデザートです。パフェスタイルにアレンジした本商品は 2022 年より毎年期間限定で販売をしており、今年もお客様からの再販の要望を受け、より美しく贅沢にアレンジして提供します。「プリン・ア・ラ・モード」の彩りある華やかなビジュアルを活かし、トップには伝統のプリンを主役に、リンゴやブルーベリー、生クリーム、さくらんぼをトッピング、グラスには自家製のバニラアイスや色鮮やかなフルーツを重ね、ヨーグルトムースで層を作り、一匙ごとに多彩な美味しさに出会えるパフェに仕上げました。グラスの最後になめらかなカスタードクリームとほろ苦いカラメルを入れることで最後の一口まで“プリン”を味わうことができます。昭和生まれのデザート「プリン・ア・ラ・モード」の魅力を、令和のアレンジでお楽しみいただける限定のパフェを、この機会にぜひお召し上がりください。



販売期間 2025年9月1日(月)～10月15日(水)

価 格 ￥2,500(税金・サービス料込)

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/thecafe-pudding/>

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

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

価格 ￥2,024(税金・サービス料込)



戦後のホテル接收時代、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創作し提供したのが「プリン・ア・ラ・モード」のはじまりです。自家製のプリンとバニラアイスに、綺麗にカットした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な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”と名付けられた華やかで美しいデザートは、時代を超えて今もお愛され続けています。

本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

山下公園に面したカフェレストラン。ホテルニューグランド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」「プリン・ア・ラ・モード」をはじめ、多彩な洋食メニューをお楽しみいただけます。木のぬくもりを大切に、外光や新緑をたっぷりと感じられる明るく温かな店内で、ティータイムからお食事まで、幅広くご利用ください。

