

ホテルニューグランド

新年を祝うフランス伝統菓子 ガレット・デ・ロワ

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、2026 年 1 月 2 日(金)～6 日(火)の期間、フランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を販売します。本場フランスでは、年が明けると一斉にパティスリーやブーランジュリーにならぶ新年にかかせない焼菓子「ガレット・デ・ロワ」は、キリスト教の旧典礼暦の祝日である公現祭(エピファニー)を祝うために昔から親しまれている“王様のお菓子”を意味する伝統的なお菓子です。バター香るサクサクのパイ生地の中に風味豊かなやさしい甘さのアーモンドクリームをたっぷり包み、パイ生地の表面には伝統的な模様である“勝利”を意味する月桂樹の葉を、レイエと呼ばれる飾り模様で美しく描いた、伝統と風格を感じさせる逸品に仕上げています。お召し上がり際には、別添えの「フェーブ」と呼ばれる陶器製のチャームをひとつ隠し、切り分けたピースに入っていた人が王冠をかぶり王様・王女様として祝福を受け、その 1 年は幸運が続くといわれています。2026 年の運試しをお楽しみいただける遊び心あふれるフランスの伝統文化を、ご家族や親しいご友人が集う新年のパーティーの主役にいかがでしょうか。



お渡し期間 2026 年 1 月 2 日(金)～6 日(火) 【1 日限定 15 個】

価 格 ホール(18cm) ¥4,860(税込) ※フェーブ 1 個と王冠 1 個は別袋に入れてお渡しいたします。

ご 予 約 予約開始 11 月 15 日(土)より 店頭・電話・オンライン

https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/thecafe_happysweets/

※お受取りの 4 日前までに要予約 ※お支払いはお受取り時の店頭支払いのみ

お問合せ 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ または レストランリザベーション課

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した、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。

