

ホテルニューグランド

歴史薫る空間で新年を祝うティータイム 新春フェニックスアフタヌーンティー

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 3 日(土)～7 日(水)の 5 日間限定で、本館 2 階フェニックスルームにてアフタヌーンティーを提供するティーサロンをオープンします。新春のティータイムにふさわしい、彩りと味わいをお楽しみいただける限定のアフタヌーンティーです。デザートは、ホテル伝統のプリンに飴細工をトッピングし華やかにアレンジした「クラシックプリン」や、玉露の薫り高くまろやかな旨味が口の中で広がる「ガトー・オ・テヴェール」、雪化粧のようにココナッツを纏わせた「苺のラミントン」、鏡餅のような見た目が可愛い「オレンジと紅茶のマカロン」など、バリエーション豊かなスイーツをご用意しました。セイボリーは、サーモンを使用した手毬寿司やキャビアを添えた紅白のイトヨリダイのテリーヌ、鮑とほうれん草のキッシュなど、まるでお節のような華やかな彩りで盛り付けた口福な味わいが勢揃いしました。日本古来の神殿のような雰囲気の中で積み重ねてきた歴史に浸ることができる優雅な時間を、どうぞごゆっくりとお楽しみください。



画像は 2 名様分のイメージです

開催日 2026 年 1 月 3 日(土)～7 日(水) <5 日間限定／要予約>

時 間 1 部 12:00～14:00 (L.O. 13:30) / 2 部 15:00～17:00 (L.O. 16:30) ※各部 35 食限定

料 金 新春フェニックスアフタヌーンティー ￥7,500(税サ込)

※料金には、アフタヌーンティー、フリードリンク・消費税・サービス料が含まれます

場 所 本館 2 階 ダイニングルーム フェニックス

予 約 2025 年 11 月 18 日(火)正午より <オンライン限定・事前予約制> ※定員に達し次第、受付を終了いたします

<https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/2601newyear/>

お問合せ 宴会予約



上段(スイーツ)

クラシックプリン

ガトー・オ・テヴェール

オレンジと紅茶のマカロン



中段(スイーツ)

苺のラミントン

プラリネショコラ

タルトレットクラフティ



下段(セイボリー)

スモークサーモンとインディカ米の手毬寿司 柚子の香り

紅白のイトヨリダイのテリーヌ

キャビア添え鮑とほうれん草のキッシュ

アンチョビオリーブのピンチョス

南瓜とさつま芋の栗のガトー仕立て バルサミコ風味



スコーン

苺とチーズのスコーン

プレーンスコーン

(苺ジャム・クロテッドクリーム)

【本館2階 フェニックスルーム】

1927 年(昭和 2 年)開業時にメインダイニングとして営業をしていたフェニックスルームは、日本古来の寺社仏閣建築様式で、その当時のお客様のほとんどが外国人であったことを意識しての造りとなっています。今も変わらず宴会場として使用されており、一歩足を踏み入ると天井の装飾や独特な雰囲気魅了されます。西洋様式のホテルニューグランドにあって、日本古来の神殿を内包したかのような大変魅力のある会場です。



▲本館 2 階フェニックスルーム



▲1927 年開業時の頃のフェニックスルーム

(画像: 左は開業日の様子、画像右はメインダイニング営業の様子)

