

ホテルニューグランド

伝統料理を味わうランチコース

フランスの食卓を巡るランチフェア 第一弾 「ブルゴーニュの食卓」

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、『フランスの食卓を巡るランチフェア』と題し、フランス東部の食文化に着目したコース料理を4カ月にわたってご提供します。2026年6月1日(月)～7月31日(金)までの第一弾は、赤ワイン文化に根差した銘醸地“ブルゴーニュ”の伝統料理を、初夏らしく軽やかなメニューをご用意しました。ハムの旨味とパセリの清涼感が重なり合ったテリーヌ仕立てのジャンボンペルシエやガスパチヨにディジョンマスタードクリームを添えた、爽やかな中にもコクを感じるスープ、選べるメインには鶏肉を赤ワインでじっくり煮込んだコック・オー・ヴァンをお召し上がりいただき、オレンジとスパイスが香る伝統菓子パンデピスでコースを締めくくります。美食の地“ブルゴーニュ”の魅力が詰まったコース料理をぜひご堪能ください。



販売期間 2026年6月1日(月)～7月31日(金) 11:45～15:30(L.O.14:30)

価 格 メインディッシュチョイス 9,000円～/アミューズ・前菜・スープ・メイン料理・デザート・コーヒー
フルコース 13,000円～/アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理デザート・コーヒー

※価格は全て税金・サービス料込み ※天候・入荷状況によりメニュー内容・産地が変更になる場合があります。

公式HP https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie_french/

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

フランスの食卓を巡るランチフェア 第一弾「ブルゴーニュの食卓」

<メニュー例>



【前菜】

ジャンボンペルシエ “ル・ノルマンディ”スタイル



【スープ】

トマトのガスパチョ デижョンマスタードクリーム



【肉料理】

鶏腿肉の赤ワイン煮込み
コック・オー・ヴァンと胸肉のロースト



【デザート】

オレンジパンデピス チーズのクリーム添えて

タワー館5階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ
豪華客船をコンセプトにした店内にて、
青い空と海に包まれるような優雅なお食事のひとときをお楽しみいただけます。

