

ホテルニューグランド

秋色に染まる景色とともに味わうランチ&ディナー

秋の味覚〜クラシックモダン〜

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、2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)までの期間、秋の味覚を堪能するランチ&ディナーコース「秋の味覚〜クラシックモダン〜」を販売します。伝統的なフランス料理をベースに、旬の食材をふんだんに使用し、盛り付けや組み合わせを現代風にアレンジしたコースです。ランチでは選べるメイン料理として、じっくりとローストした鴨肉に、マッシュルームを使用したソース・シャスールを掛け合わせた一品を、ディナーでは、帆立貝のクネルをノルマンディ風にアレンジした「帆立貝のクネル “ボンヌ・ファム風”」などをご用意しております。ソムリエがセレクトするワインとともに、黄金色に輝きを放つ山下公園の銀杏並木を眺めながら、深まる秋を満喫する贅沢なお食事のひとときをお過ごしください。



画像はディナーコース

期 間	2026年10月1日(木)～11月30日(月) 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	メインディッシュチョイス ￥16,000～(税サ込) フルコース ￥22,000～(税サ込)	
公式 HP	https://www.hotel-newgrand.co.jp/le-normandie/		
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 レストランリザーベーション課		

【ランチ】



ランチ メインディッシュチョイス

*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)

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

素材本来の味わいを引き立てた「イワシと男爵イモのテリーヌ」や、選べるメイン料理として、じっくりとローストした鴨肉を秋の味覚“マッシュルーム”を使用したソース・シャスールでお召し上がりいただく一品をご用意しました。秋の果実が織りなす豊潤な余韻が魅力の「ぶどうのムースとマスカットジュレ、爽やかな巨峰コンポートと共に」が秋らしさ溢れるランチコースを締めくくります。

【ディナー】



ディナー フルコース

*メインディッシュチョイス ￥16,000～(税サ込)

*フルコース ￥22,000～(税サ込)

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

一般的には舌平目で調理する“ボンヌ・ファム”を帆立貝のクネルでノルマンディ風のグラタンに仕立て、初めてコース料理にて提供いたします。また、メイン料理として、秋ならではの「蝦夷鹿ロース肉のココット焼き」をご用意しました。デザート「和栗香る焦がしブリュレ」まで秋を存分にご堪能いただけるディナーコースです。

※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。

【タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ】

ランチタイムでは、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ときをお楽しみください。
ディナータイムでは、日没とともに街の灯りが煌めきはじめ、夜は宝石のようにまばゆい景色が広がります。
お食事のひととき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。

