

ホテルニューグランド

初代総料理長より受け継ぐ伝統メニューを堪能する美食の秋

秋のオールドクラシックフェア I・II

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 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)までの期間、初代総料理長サリー・ワイルより代々受け継がれてきた伝統のレシピをご堪能いただく「秋のオールドクラシックフェア I・II」を販売します。スープ、メイン料理、デザートのコース仕立てでご提供する本フェアでは、メイン料理をお魚とお肉からお選びいただけます。第一弾では、魚料理として野菜の旨味が凝縮したラタトゥイユとともにいただくスズキのポワレを、肉料理にはキノコのうまみとソースの上品なコクを重ねた柔らかな仔牛のオルロフ風をご用意しました。第二弾では、ふっくら蒸した鯛に濃厚なグラタンソースを掛けて焼き上げた鯛のグラタンと、野菜とともに赤ワインでじっくり煮込んだ牛ホホ肉をご用意しております。美食の秋を感じながら、クラシックホテルならではの伝統メニューの数々をこの機会にぜひお楽しみください。



画像は「秋のオールドクラシックフェア I」のメニュー

期 間 秋のオールドクラシックフェア I 2026 年 9 月 1 日(火)～10 月 15 日(木)

秋のオールドクラシックフェア II 2026 年 10 月 16 日(金)～11 月 30 日(月)

提供時間 11:00～21:30 (L.O.20:30)

価 格 ￥6,100～(スープ・メイン・デザート・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶／税金・サービス料込)

提供店舗 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/the-cafe/>

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

秋のオールドクラシックフェアⅠ (9/1～10/15)

■スープ:さつまいもとマッシュルームのスープ

■魚料理コース ￥6,100(税サ込)

スズキのポワレ ブールブランソース

パプリカやズッキーニを使ったラタトゥイユと、表面はパリッと香ばしく中はふっくら焼き上げたスズキを、エシャロット、白ワイン、バターなどを使用した、まろやかでコクのあるブールブランソースでお召し上がりいただく一品です。

■肉料理コース ￥6,500(税サ込)

仔牛のオルロフ風

柔らかな肉質の仔牛肉を、きのこの旨味を凝縮させたキノコデュクセルとともに焼き上げました。フランス料理の伝統的なベアルネーズソースでお召し上がりいただく一品です。



秋のオールドクラシックフェアⅡ (10/16～11/30)

■スープ:かぼちゃのスープ

■魚料理コース ￥6,300(税サ込)

鯛のグラタン

ふっくら蒸した鯛にエシャロット、白ワインとフュメ・ド・ポワソン(魚の出汁)などから作るグラタンソースを掛けて焼き上げました。伝統のグラタンソースが調和したクラシカルな一品です。

■肉料理コース ￥6,400(税サ込)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

牛ホホ肉を玉ねぎ、にんじん、トマトなどの野菜とともに赤ワインで口の中でほどけるような柔らかさになるまでじっくり煮込みました。凝縮された旨味と赤ワインの芳醇な香りをご堪能いただける一品です。



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。

