

ホテルニューグランド

お正月を華やかに彩る贅を尽くした洋風おせち

ローストビーフおせち 三段重・二段重

公式オンラインショップ

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)より、ホテル伝統の“ローストビーフ”を主役にした洋風おせち「ローストビーフおせち三段重」(限定 50 個)と「ローストビーフおせち二段重」(限定 100 個)の予約を開始します。メインとなるローストビーフには、旨味にこだわるブランド牛“瑞穂牛”の中でも、赤身と脂身のバランスが良いサーロインを使用しました。ロドけの良い脂でさっぱりとした中にも深みがあり、噛むほどに贅沢な味わいが口いっぱいに広がります。そのほか、大粒なキャビアや鮑のマリネ、オマール海老のテリーヌなどを盛り込んだ、日本酒はもちろん、ワインやシャンパン、ビールでも箸が進むおせちです。2027 年の幕開けにふさわしい華やかなおせちを、ご家族や大切な方々とぜひご堪能ください。



▲画像はローストビーフおせち 三段重

予約期間	2026 年 9 月 1 日(火)～12 月 11 日(金) <u>※売り切れ次第予約受付終了となります</u>		
価 格	【限定 50 個】 ローストビーフおせち 三段重(5 人前・全 16 品)	¥60,000(消費税・送料込)	
	【限定 100 個】 ローストビーフおせち 二段重(3～4 人前・全 13 品)	¥43,200(消費税・送料込)	
予約方法	公式オンラインショップ https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/osechi/		
お届け日	2026 年 12 月 30 日(水) (冷凍配送)		
	※配送は、岡山県、鳥取県、広島県、島根県、山口県を除く本州エリアに限定させていただきます。		
お問い合わせ	オンラインショップ担当		

ローストビーフおせち 三段重 ￥60,000

(内容量:5 人前／全 16 品、1 段のサイズ:縦 18.9×横 18.9×高さ 5.4cm)



【一の重】

桜エビのパイ包み
蟹のヴァロンティース サフランムース
キャビア&メルパトースト
チキンとポルチーニのガランティース
スモークサーモンのロール仕立て
鴨のスモーク ゴボウの赤ワイン煮添え
トリュフボール
舌平目のエスカベッシュ カレー風味
抹茶のムース

【二の重】

ポルチーニのムースと小松菜のプリオッシュ
パテ ド カンパーニュ
天使海老の和風仕立て
鮑のマリネ コンソメゼリー添え
鱈のレモンソース
オマール海老のテリーヌ

【三の重】

瑞穂牛のローストビーフ レフォールソース添え

ローストビーフおせち 二段重 ￥43,200

(内容量:3～4 人前／全 13 品、1 段のサイズ:縦 18.9×横 18.9×高さ 5.4cm)



【一の重】

桜エビのパイ包み
蟹のヴァロンティース サフランムース
オマール海老のテリーヌ
キャビア&メルパトースト
チキンとポルチーニのガランティース
鮑のマリネ コンソメゼリー添え
スモークサーモンのロール仕立て
鴨のスモーク ゴボウの赤ワイン煮添え
抹茶のムース

【二の重】

パテ ド カンパーニュ
鱈のレモンソース
天使海老の和風仕立て
瑞穂牛のローストビーフ レフォールソース添え

新年の乾杯に！ マッカーサーが愛した純米酒 日本酒純米「東長」

価格 ￥3,300(税込) 720ml

販売 S.Weil by HOTEL NEW GRAND、本館 1 階コーヒーハウス ザ・カフェ
公式オンラインショップ(送料別途)

200 年の歴史を誇る伝統的手法で製造された米の旨味と芳醇な香りが調和したキレのある味わいが魅力。戦後、マッカーサーがその味に魅了され、連合国軍指定商品となりました。葛飾北斎の作品『富嶽三十六景』より、躍動感あるダイナミックな波の描写と存在感を放つ富士山を描いた「神奈川沖波裏」をオリジナルパッケージとして採用しました。日本とアメリカを繋ぐ“平和の美酒”は、新年を祝うお食事会におすすめです。



年末年始のパーティーにおすすめ！ フレンチオードブル

予約期間 2026年9月1日(火)～12月11日(金)

価格 ￥22,680(送料込) (内容量:2～3人前／オードブル全15品、縦18.8×横31.8×高さ7.2cm)
販売 公式オンラインショップ

ホテルの味わいをご自宅でお楽しみいただける15種類のバリエーション豊かなメニューを各種取り揃えたホームパーティーにおすすめの一品です。クリスマスや年末年始、ご家族のお祝いや記念日など、おうち時間を贅沢に、食卓をひととき美味しく華やかに彩るこだわりのオードブルを揃えました。

※冷凍配送でお届けします。(全国配送可能)
※賞味期限／冷凍保存 30日間



〈詰め合わせ品目〉

- ・桜エビのバイ包み
- ・チキンと茸のガランティース
- ・天使海老の和風仕立て
- ・蛸のマリネ
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・ゴボウの赤ワイン煮
- ・フランボワーズのムース
- ・コールドビーフ
- ・パテ ド カンパーニュ
- ・ラトウユ
- ・ホタテ貝のトマト風味
- ・合鴨の燻製粒マスタード
- ・サーモンのラヴィゴット
- ・クリームチーズのグジェール
- ・スモークサーモン

オリジナルラベルシャンパン

価格 ￥16,500(税込) 750ml

販売 S.Weil by HOTEL NEW GRAND

本館1階コーヒーハウス ザ・カフェ

公式オンラインショップ(送料別途)

国内では当ホテルでしかお召し上がりいただけないマンサール社のシャンパン プルミエクリュ。果実味と酸味の調和がとれたリッチで上質な味わいの希少ワインをもっとお楽しみいただけますよう、ホテルオリジナルデザインラベルでギフトボックスに入れてご用意しております。

