

ホテルニューグランド

スイーツbuffet～苺～

ロビーラウンジ ラ・テラス

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2019年12月5日(木)～2020年1月31日(金)まで、木曜日・金曜日限定の「スイーツbuffet～苺～」を開催します。本企画は、この度パストリーシェフに就任しました後藤比呂志が手掛けた、旬のフルーツ“苺”を主役にした約 20 種類のスイーツが集合します。後藤の手掛けるスイーツは、素材の特性を活かし美味しさだけでなく見た目の美しさや彩りを大切にしています。「苺のミルフィーユ」や「苺のガナッシュ」、「苺のタルト」、艶やかな苺のグラススイーツなど、見ただけで幸せな気分になる楽しいスイーツbuffetです。また、フリーフローでスパークリングワインをお召し上がりいただける特別プランもご用意しました。平日午後は、ゆったりと落ち着いた雰囲気店内で心ゆくまでスイーツをお楽しみくださいませ。



開催期間 2019年12月5日(木)～2020年1月31日(金) 平日(木)(金)限定 15:30～20:00(L.019:30)

価格 お一人様 大人 ¥3,850(税込)/小学生 ¥2,200(税込)/3歳から未就学児 ¥1,100(税込)

※ご利用は2時間制とさせていただきます。

※事前予約のお客様はお時間制限無しでお楽しみいただけます。

※スパークリングワインフリーフロー付プラン お一人様¥4,675

※別途サービス料10%を加算させていただきます。

お問合せ 本館1階 ロビーラウンジ「ラ・テラス」 045-681-1841(代)

【パストリーシェフ 後藤^{ひろし}比呂志 プロフィール】

1975年11月6日(44歳)

1994年に株式会社東京會館に入社、カフェやレストランのスイーツだけでなく、宴会や婚礼、ウエディングケーキも担当、ホテル内の全般に渡るパストリー業務の経験することでキャリアを積む。2014年山梨県富士吉田市に「菓子工房すまいる庵」をオープン、オーナーパティシエとして数々のオリジナルスイーツを販売。2019年6月ホテルニューグランドに入社、ホテル各レストランや宴会、2019年のクリスマスデザインケーキをはじめ、「スイーツbuffe～莓～」を手掛ける。クラシックなスイーツからオリジナルスイーツまで、幅広いレパートリーをもち、「食べた瞬間に笑顔になる幸せの一口」をモットーに、日々新商品の開発に励む。



本件に関するお問い合わせ
株式会社ホテルニューグランド
営業企画部
横山ひとみ 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町10番地
E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp
m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp
Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください