

ホテルニューグランド

苺のアフタヌーンティー

ロビーラウンジ ラ・テラス / バー シーガーディアンⅢ (そごう横浜店 10階)

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、2023 年 12 月 1 日(金)~2024 年 2 月 29 日(木)までの期間、「苺のアフタヌーンティー」を販売します。甘酸っぱくジューシーで色鮮やかな“いちご”の魅力を余すことなくご堪能いただける期間限定のアフタヌーンティーです。フランス版ショートケーキをピスタチオでアレンジした濃厚な風味の「ピスタチオフレジェ」やフレッシュな角切りいちごをたっぷりのせた「練乳ブランマンジェ」、いちごバタークリームをサンドした「苺マカロン」など、見た目の可愛らしさだけでなく、その美味しさに思わず笑顔になる多彩なラインナップです。セイボリーは、「苺とビーツのスープ」、「ミックスベリーバターのロールサンド」など、素材の風味豊かな個性的なメニューをご用意、サクサクと香ばしいスコーンはプレーンと紅茶の 2 種にピスタチオクリーム、クロテッドクリーム、ストロベリージャムを添えました。“いちご尽くし”の甘い香りに包まれる贅沢なティータイムを、どうぞごゆっくりお楽しみください。



画像は 2 名様分のイメージです

販売期間 2023 年 12 月 1 日(金)~2024 年 2 月 29 日(月)

価格 お一人様 ¥6,704(税金・サービス料込)

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

17 時以降のご利用で「苺のカクテル」または「ノンアルコールカクテル」を 1 杯サービス
(本館 1 階「ラ・テラス」のみ)

そごう横浜店 10 階「バー シーガーディアンⅢ」でも同様のアフタヌーンティーセットをお召し上がりいただけます。
【時間】11:00~17:00(L.O.16:30) 【お問合せ】045-465-5995(直通)



上段

練乳ブランマンジェ
 苺のNY チーズケーキ
 苺のマカロン
 苺と紅茶の生チョコ



中段

ピスタチオフレジェ
 苺のムース
 苺のクッキー
 ココアクッキー



下段

牛ホホ肉とカシスのキッシュ
 苺とビーツのスープ
 ミックスベリーバターのロールサンド



紅茶のスコーン

プレーンスコーン
 ・ピスタチオクリーム
 ・クロテッドクリーム
 ・ストロベリージャム

17時以降のご利用で「苺のカクテル」または「ノンアルコールカクテル」を1杯サービスいたします。(本館1階「ラ・テラス」のみ)



アフタヌーンティーで好評！お持ち帰り用のスコーンを販売中！

アフタヌーンティーで提供をしているホテルメイドのスコーンをご自宅でもお楽しみいただける販売をしております。スコーンは4個入り、季節によって限定フレーバーとプレーンの2種類入りをご用意します。香ばしいサクサク感と中のしっとりとした食感を、ご朝食やティータイムにぜひお楽しみください。

【テイクアウト スコーン】

価 格 ￥1,188(税込)

内容量 4個入り

※2023年12月～2024年2月は、プレーンスコーン×2、紅茶のスコーン×2となります。
※季節によって内容が変わります。 ※クロテッドクリーム、ジャムは付いておりません。



横浜そごう10階「バー シーガーディアンⅢ」にて アフタヌーンティーセット提供中！

直営レストランである「バー シーガーディアンⅢ」では、ホテルでご提供しているアフタヌーンティーをお召し上がりいただけます。重厚でゆったりとしたソファーにお掛けいただき、横浜港の景色を眺めながらの時間をお過ごしいただけます。横浜駅直結の利便性は、お買い物のご休憩にもおすすめです。

- 【提供時間】 11:00～17:00(L.O.16:30)
- 【料 金】 ￥6,704(税金・サービス料込)
- 【お問合せ】 045-465-5995(直通)



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