

# Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2023年11月2日

ホテルニューグランド

## 大切な人と過ごす特別なひとときを華やかに彩る 2023年クリスマス限定メニューのご案内

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)~25日(月)までの期間、大切な人と過ごすクリスマスを華やかに彩るこの時期限定の特別メニューを各レストランにて販売します。2023年ホリデーシーズンのテーマは『Cheers!』、再び集うことが叶う今、ご家族やご友人と一緒に心躍る空間で華やかな料理を囲んで喜びや楽しさを分かち合うことができる“人と人が集って過ごす楽しいひととき”をコンセプトにシェフが贈る、クリスマスシーズンにぴったりの上質な食材を使用した多彩な極上メニューをご用意しました。心ときめく聖夜に幸せな気持ちに包まれる、そんなかけがえのないお食事のひとときをごゆっくりとご堪能ください。



ル・ノルマンディ ディナー

### クリスマス限定メニュー提供店舗

- |           |             |            |
|-----------|-------------|------------|
| ・タワー館 5階  | パノラミックレストラン | ル・ノルマンディ   |
| ・本館 1階    | イタリアンレストラン  | イル・ジャルディーノ |
| ・本館 1階    | コーヒーハウス     | ザ・カフェ      |
| ・横浜高島屋 8階 | ル           | グラン        |

【タワー館5階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ】  
クリスマス特別コース “想いを届けるクリスマス”

期 間 2023年12月1日(金)～25日(月)

時 間 ランチ 11:45～15:30 (L.O.14:30)

ディナー 17:30～21:00 (L.O.20:00)

※12月23日(土)・24日(日)ディナーはフルコース¥38,000のみ  
2部制 17:00～/20:00～

メニュー ランチ ¥12,000～(税・サ込) メインチョイス  
¥16,000～(税・サ込) フルコース  
ディナー ¥38,000(税・サ込) フルコース(グラスシャンパン付)  
¥28,000(税・サ込) メインチョイス



伝統のフランス料理をクリスマスにふさわしい厳選した食材とアレンジで贈る特別なメニューをご用意しました。ディナーではキャビア、フォアグラ、トリュフの世界三大珍味をコースの随所にちりばめ、メインには海の最高級食材といわれるオマールブルーや国産牛フィレ肉をご堪能いただけます。ランチでは、メインディッシュを多彩なメニューよりお選びいただけるプリフィックスメニューをお楽しみいただけます。昼は横浜港の青い海と空、夜は宝石のように煌めく夜景、店内を彩るクリスマス装飾とともに、極上のメニューの数々をどうぞごゆっくりとお召し上がりください。



ブレス産パールドのバロティエヌ  
(ディナー・前菜)



オマールブルーのパルマンティエール風グラタン  
軽いナンチュアソース  
(ディナー・魚料理)

【本館1階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ】  
クリスマスディナー“Buon Natale 2023”

期 間 2023年12月1日(金)～25日(月)

時 間 17:00～21:00 (L.O.20:00)

※12月23～25日のみ、Sコースのみ、2部制 17:00～19:00/19:30～21:30

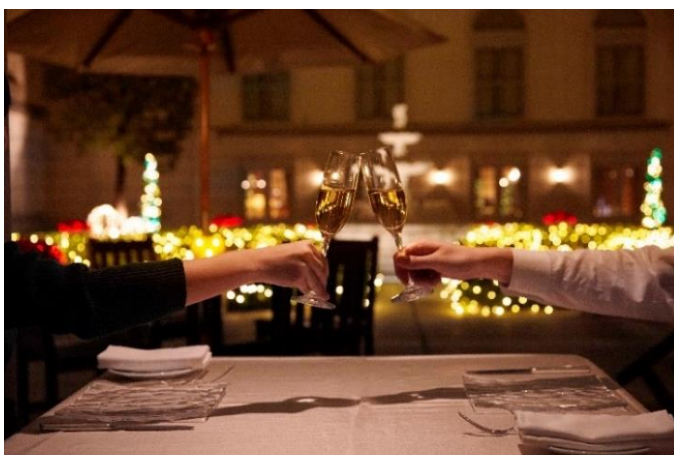
メニュー Sコース ¥23,600(税・サ込)／フルコース(ハーフスパマンテ付2名様1本)

Aコース ¥20,000(税・サ込)／フルコース

Bコース ¥18,000(税・サ込)／メインチョイス



聖夜を彩る一品ごとに心躍るクリスマスディナーをご用意しました。華やかな花束に見立てたイクラの一皿よりスタートし、国産の「錦爽鶏」を使用した前菜や、ズワイガニを贅沢に使用した鮮やかな色合いが魅力のクリスマスカラーの Pasta、魚料理にはトスカナ地方の沿岸部で食される漁師風煮込み「カチュッコ」を、肉料理では5種のソースを添えた「国産牛のタリアータ」をお召し上がりいただきます。お食事の最後を飾るドルチェはクリスマスに欠かせない「パネットーネ」をご用意、ホリデーシーズンにふさわしい彩り豊かに盛りつけたメニューの数々です。目の前に広がる煌めくイルミネーションとともに、大切な方と過ごす特別な一夜をお楽しみください。



## 【本館 1階 コーヒーハウス ザ・カフェ】

### クリスマスコース

期 間 2023年12月1日(金)～25日(月)

時 間 11:00～21:30 (L.O.20:30)

メニュー 魚コース ¥6,325(税・サ込) / 肉コース ¥7,590(税・サ込)

魚コースでは、ふっくらと蒸した鯛にシャンパンを使ったクリームソースを合わせた香り高く華やかな味わいの一皿をご用意、初代総料理長より大切に受け継がれてきたレシピを活かした伝統メニューです。肉コースでは、鴨特有の臭みがなく繊細かつ濃厚な旨味の京鴨を使用、鴨の骨、赤ワインを煮込んだ伝統的なソースとニンニクのクリームソースの2種のソースを添えました。京鴨の素材本来の美味しさを引き出した噛むほどに旨味が口いっぱい広がる満足度の高いメニューです。旬のカブのスープや、クリスマスモチーフのジンジャークッキーで飾ったチョコレートムースとともに、クリスマスにぴったりの心あたたまるお食事のひとつをお過ごしください。



## 【ホテルニューグランド直営レストラン 横浜高島屋 8階 ル・グラン】

### クリスマスディナー2023

期 間 2023年12月16日(土)～25日(月) ※12月24・25日のみ2部制 17:00～19:00 / 19:30～21:30

時 間 17:00～21:00 (L.O.19:00)

メニュー コース ¥12,100 (税込)



横浜駅直結のル・グランでホテルニューグランド伝統のクラシックなメニューをご堪能いただけます。豚・仔牛・フォアグラなどの旨味が凝縮した田舎風テリーヌや、クリスマスカラーに盛りつけた冬場に美味しい尾長鯛、メインにはホテル伝統の牛ホホ肉の赤ワイン煮と牛フィレステーキの2種がお楽しみいただける一皿をご用意しました。



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](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)  
[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto: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