

# 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

2024年2月14日

ホテルニューグランド

イタリアの春を彩り豊かに旬の味わいで表現するディナーコース

## 春の訪れ～Primavera～

イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

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、2024年3月1日(金)～4月25日(木)までの期間、イタリアの春をこだわりの食材で彩り豊かに表現するディナーコース「春の訪れ～Primavera～」を販売します。芽吹きを感じさせる華やかな菜園風の前菜や、冬を越え甘さを蓄えた九条葱とシラスを使用したパスタ、神奈川県三浦より届く鮮魚を桜色に染まる春キャベツのムースとともにお召し上がりいただく一品、食後には春を告げる美しいミモザの花をイメージしたドルチェをご用意しました。陽光を燦燦と浴びて草花が芽吹き始める春のイタリアを旅しているかのような、優雅なお食事のひとつをお過ごしいただけます。春の色彩と旬の味わいをご堪能いただける春爛漫なコース料理を、この機会にぜひお召し上がりください。



開催日時 2024年3月1日(金)～4月25日(木) 17:00～21:00(L.O.20:00)

価格 Aコース(フルコース) ¥14,547/前菜・パスタ・魚料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー

Bコース(メインディッシュチョイス) ¥12,017/前菜・パスタ・メイン(魚料理または肉料理)・パン・デザート・コーヒー

※価格は全て税金・サービス料込み ※天候・入荷状況によりメニュー内容・産地が変更になる場合があります。

提供店舗 本館1階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

お問合せ 本館1階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ または レストランリザーベーション課/045-681-1841(代)



ホタテ貝のマリネと淡いグリーンピースのピューレ  
ミモザ仕立て



シラスと九条葱のスパゲッティ カラスミ添え



三浦からの本日の魚  
桜風味のキャベツのムース 春仕立て



京鴨のソテーとサルシッチャ  
柑橘が香るバルサミコソース 季節の野菜添え



ミモザのデザート

### 本館 1 階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

イタリア各地の味わい豊かな郷土料理の数々を旅するようにお楽しみいただける  
「食を楽しむイタリアンダイニング」がコンセプトのレストランです。

“もっと楽しく、もっと気軽に”をテーマに、ダイニングテーブルを囲むように和気あいあいと語り過ごすひとときを、  
本格イタリア料理とともにお楽しみください。



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