

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4月17日

ホテルニューグランド

第6代総料理長 関口真司が贈る美食会

一食の歴史を辿る極上のフルコース

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6月18日(火)に「第6代総料理長 関口真司が贈る美食会 一食の歴史を辿る極上のフルコース」を開催します。総料理長就任より3回目の開催となる今回は、長年の経験で培った知識や技法を用い、日本におけるフランス料理のルーツや当ホテルにおける食の歴史に触れながら、食材ひとつひとつの特徴に合わせた匠の技が光る一夜限りの特別なフルコースをご提供いたします。横浜市認定歴史的建造物であり、開業時より数々のパーティーが開催されてきた「レインボーボールルーム」のクラシックで華やかな空間とともに、記憶に残る晚餐をどうぞごゆっくりとお楽しみください。



開催日時 2024年6月18日(火) 受付 18:00~/18:30~20:30

料金 お一人様 ¥23,000 (お食事、お飲み物、税金、サービス料込)

会場 本館2階 レインボーボールルーム

お申込み WEB予約限定 <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/240618/> 申込期日:6月15日(土)

お問合せ 営業企画部 045-681-1841(代) 10:00~17:00

関口 真司 / Shinji Sekiguchi

1985年、ホテルニューグランドに入社。

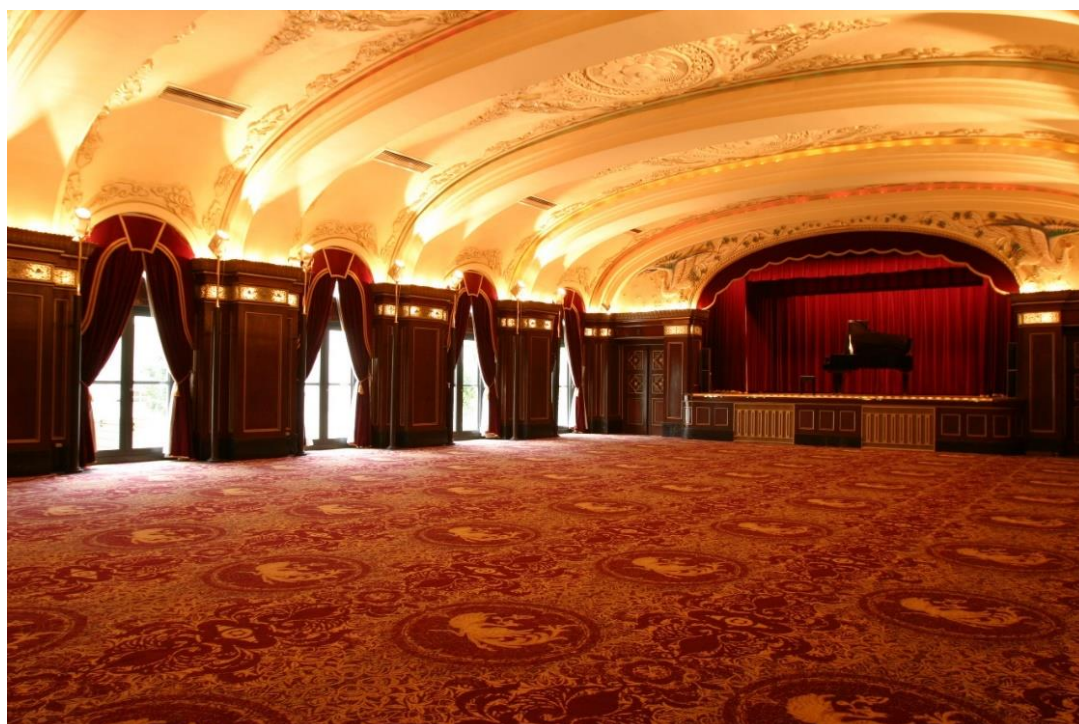
“本格的なフランス料理を学びたい”との思いから、フランスのリヨンやパリで修行を積む。その情熱や紡ぎ出される確かな味わいが評価され、日本のフランス料理界を代表するシェフで構成されるトックブランシュ国際倶楽部や日本エスコフィエ協会のディシプル会員にも認定されており、調理部長を経て、2022年2月に取締役総料理長に就任。



「第6代総料理長 関口真司が贈る美食会一食の歴史を辿る極上のフルコース」

本館2階レインボーボールルームにて開催

横浜市認定歴史的建造物、近代化産業遺産に認定を受けるホテルニューグランド本館2階の宴会場「レインボーボールルーム」。漆喰天井に施された精巧で優美な石膏レリーフが重厚なしつらえに華やかな彩りを添えます。



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