

ホテルニューグランド

多彩な肉料理をお届けする夏限定ディナーコース

Viva Carni !

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/総支配人 木曾博文)では、2024年6月1日(土)～8月31日(土)まで、真夏の太陽に負けない多彩な肉料理をお届けする期間限定ディナーコース「Viva Carni !」を販売します。しっとりとした生ハムに、ミルクを使用して熟成された1000年以上の歴史をもつロディジャーノチーズを添えた前菜や、レモンが香るサルシッチャのパスタ、彩り豊かな夏野菜を添えた牛フィレステーキなど、暑さを吹き飛ばすようなパワフルな味わいを各種ご用意しました。また、フルコースでは通常3品目を魚料理でご提供するところ、本メニューではホロホロ鳥、仔羊、アグー豚、京鴨の4種類の肉料理からお選びいただくことができます。肉の旨味際立つ品々は、イタリアンワインとのペアリングがおすすめです。ヨーロッパ調の庭園を望む開放的な店内に吹く心地良い夜風や、目の前に広がる煌めくイルミネーションとともに、暑さやわらぐ夏の夜のお食事のひとつきを、どうぞごゆっくりお楽しみください。



開催日時 2024年6月1日(土)～8月31日(土) 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・肉料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー
Bコース(メインチョイス) ￥12,017～/前菜・パスタ・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)



生ハム ロディジャーノチーズ ニンニク風味のポレンタ



サルシッチャとルッコラのスパゲッティ レモンの香り



仔羊のグリル ハーブソース



牛フィレ肉のステーキ 季節の野菜添え



マスカルポーネクリームロールケーキ

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
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