

ホテルニューグランド
深まる秋をこだわりの味覚で堪能するディナー
実りの秋

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/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2023 年 10 月 1 日(日)~11 月 30 日(木)までの期間、秋の味覚をお楽しみいただけるディナーコース『実りの秋』を販売します。前菜は滋味あふれるアワビ茸とイタリアンソーセージのサルシッチャに、1000 年以上の歴史をもつ上質なミルクを使用して熟成されたロディジャーノチーズを添えた、香ばしい香りとコク深くクリーミーな旨味が魅力の贅沢な一皿です。パスタは、リボン型の“ファルファッレ”に濃厚なマッシュルームのクリームソースを絡め、風味豊かな栗を削った芳醇な香りに包まれる一品に仕上げました。魚料理には、三崎より直送される新鮮な魚を、肉料理には香り高いポルチーニ茸の風味を生かしたソースでお召し上がりいただけます。前菜からドルチェにいたるまで、深まりゆく秋の味覚をちりばめた実りの秋をご堪能いただけるディナーコースです。秋のイタリアへ旅をしているかのようなお食事のひとつきを、どうぞごゆっくりご堪能ください。



開催日時 2023年10月1日(日)~11月30日(木) 17:00~21:00(L.O.20:00)

価 格 フルコース..... ¥13,282~(税金・サービス料込)

メインディッシュチョイス..... ¥10,752~(税金・サービス料込)

※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。

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 045-681-1841(代)

【前菜】 サルシッチャとアワビ茸のコンフィ

イタリアンソーセージ“サルシッチャ”と味わい深いアワビ茸のコンフィに、クリーミーで香り高いロディジャーノチーズを合わせました。削りたての豊かな香りをお楽しみいただきつつ、お召し上がりがください。ワインとのリアージュもおすすめです。

<100年以上の歴史をもつチーズ“ロディジャーノチーズ”>
イタリアでも生産量が少量ため希少価値が高い「ロディジャーノチーズ」。パルメザンチーズと同じ製法で作られ、上質なミルクのみを使用するため長期間熟成することができます。熟成する期間が長いほど甘みは増し、香ばしく豊かな香りとクリーミーで深い味わいをお楽しみいただけます。



【パスタ】 ファルファツレのマッシュルームクリームソース

リボン型のパスタ“ファルファツレ”を濃厚なマッシュルームのソースで味わう一品には、風味豊かな栗を削り、食感と香りをお楽しみいただける芳醇な一品に仕上げました。



【魚】 本日のおすすめ魚 レンズ豆のソース添えトリュフがけ

三崎より直送される新鮮な魚をレンズ豆のソースとトリュフを豪快に削りご用意いたします。イタリアでレンズ豆はコインの形によく似ていることから、縁起の良い食べ物として親しまれています。



【肉料理】 牛フィレスステーキ ポルチーニソース季節の野菜添え

濃厚な風味を持つことから“キノコの王様”と称されるポルチーニ茸の香り豊かなソースと肉の旨味が絶妙にマッチ、旬の野菜を添えました。



【ドルチェ】 かぼちゃのチーズケーキ

旬のかぼちゃをしっとりなめらかに仕上げたチーズケーキです。ふんわりと優しい甘さがお食後にぴったりです。

<http://www.hotel-newgrand.co.jp/il-giardino/>



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

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

〒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