

ホテルニューグランド 夏季限定特別喫茶室

フェニックスティールーム

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、2020年7月と8月の土日祝日 合計14日間限定(8月22日、23日、30日を除く)で、特別喫茶室『フェニックスティールーム』を開催します。1927年(昭和2年)開業当時メインダイニングであった「フェニックスルーム」は、桃山調と呼ばれる日本風の様式で造られた神殿を思わせる独特の雰囲気を感じることができる空間です。普段は宴会場として使用され一般公開はしておらず、ご結婚披露宴やパーティーなどのご宴会にご利用いただいております。おすすめのメニューは、エグゼクティブペストリーシェフに就任した後藤比呂志監修の旬の桃を使用した新作デザート「桃のタルト バニラアイスクリーム添え」です。長年愛され続けるクラシックデザートの「ピーチメルバ」もご用意、新旧の桃のデザートをお楽しみいただけます。期間限定の喫茶室で過ごす夏のひと時を、歴史あるクラシックな空間で、ホテルメイドのスイーツと共に楽しみください。



開催日 2020年7月18日(土)、19日(日)、23日(祝)、24日(祝)、25日(土)、26日(日)、
8月1日(土)、2日(日)、8日(土)、9日(日)、10日(祝)、15日(土)、16日(日)、29日(土)

時間 11:00～16:00 (ラストオーダー15:30)

場所 本館2階「フェニックスルーム」

メニュー	コーヒー／紅茶	¥1,000(税サ込)	
	桃のタルト バニラアイスクリーム添え	¥1,200(税サ込)	／ ドリンクセット ¥2,000(税サ込)
	ピーチメルバ	¥1,200(税サ込)	／ ドリンクセット ¥2,000(税サ込)
	コーヒーフロート／クリームソーダ	¥1,200(税サ込)	

お問合せ 宴会予約課 045-681-1841(代)

【エグゼクティブパストリーシェフ 後藤比呂志 プロフィール】

1994年に株式会社東京會館に入社、カフェやレストランのスイーツだけでなく、宴会や婚礼、ウェディングケーキも担当、ホテル内の全般に渡るパストリー業務の経験することでキャリアを積む。2014年山梨県富士吉田市に「菓子工房すまいる庵」をオープン、オーナーパティシエとして数々のオリジナルスイーツを販売。2019年6月ホテルニューグランドに入社、ホテル各レストランや宴会、2019年のクリスマスデザインケーキをはじめ、「スイーツブッフェ～苺～」を手掛ける。クラシックなスイーツからオリジナルスイーツまで、幅広いレパートリーをもち、「食べた瞬間に笑顔になる幸せの一口」をモットーに、日々新商品の開発に励む。



本件に関するお問い合わせ 〒231-8520 横浜市中区山下町10番地
 株式会社ホテルニューグランド E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp
 営業企画部 m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp
 横山ひとみ 中島桃子 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