

ホテルニューグランド

香り豊かな秋の味覚

パノミックレストラン ル・ノルマンディ

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10月1日(木)～11月30日(月)まで、ポルチーニ茸やトリュフ、ジロール茸など、秋に旬を迎える香り高く上品な味わいのキノコをふんだんに使用したランチ&ディナーコース「香り豊かな秋の味覚」を販売いたします。ディナーでは、ナッツの風味と強い旨味のポルチーニ茸と秋トリュフが香る「ラルドを覆ったポルチーニ茸の薄いタルト 秋トリュフ添え」や、甘酸っぱいフルーティーな香りのジロール茸がオマール海老の味わいをより一層引き立たせる「オマール海老のバター煮 フヌイユとジロール茸 アーモンド風味」、ランチの「シャンピニョンのポターージュ カプチーノ仕立て」は、マッシュルームの香り豊かな味わいをふんわり滑らかなスープでご用意しました。また、ソムリエ厳選ワインとのマリアージュをお楽しみいただくのもおすすめです。横浜港の景色とともに、香り豊かな秋の味覚をお召し上がりください。



▲画像はディナーコース

開催日時 2020年10月1日(木)～11月30日(月) ランチ11:45～15:30(L.O.14:30)/ディナー17:30～21:00(L.O.20:00)

価格 ランチコース ¥6,380～/アミューズ・前菜・スープ・メイン・デザート・コーヒー
ディナーコース ¥18,150～/アミューズ・前菜2品・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子
※上記税込、別途サービス料10%を加算させていただきます。

お問合せ タワー館 5階 パノミックレストラン ル・ノルマンディ 045-681-1841(代表)



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