

ホテルニューグランド
遊び心あふれる贅沢な一皿
大人のお子様ランチ
コーヒーハウス ザ・カフェ

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 4 月 27 日(木)~5 月 31 日(水)までの期間、「大人のお子様ランチ」を販売します。当ホテル発祥メニューである「シーフードリア」「スパゲッティナポリタン」と、ホテル開業時よりレシピを受け継ぐ伝統の「ハンバーグステーキ デミグラスソース」が贅沢にワンプレートとなった人気商品が再登場です。食後のデザートには、ホテルメイドの優しい味わいと昔ながらの硬めな食感が嬉しい「カスタードプリン」をご用意、オプションで「プリン・ア・ラ・モード」に変更可能です。幼かった頃のレストランへの憧れや、色とりどりに盛りつけられた料理を目の前にした時の嬉しい気持ち、そんなドキドキとワクワクがたっぷり詰まった、かつてのお子様にお届けする“大人のための一皿”です。懐かしい気持ちと幸せな思い出に浸ることができる、そんな夢のようなお食事のひとつをお楽しみください。



日時	2023年4月27日(木)~5月31日(水)
価格	¥4,807(税金・サービス料込)
メニュー	スープ/シーフードリア/スパゲッティナポリタン/ハンバーグステーキ デミグラスソース カスタードプリン/コーヒー又は紅茶 ※オプション(¥1,265)で、お食後の「カスタードプリン」を「プリン・ア・ラ・モード」に変更可能です。

ホテルニューグランド発祥の 3 品

初代総料理長サリー・ワイルが体調を崩した外国人客のために即興で考案した一品

【シーフードドリア】

洋食の定番人気メニューである“ドリア”は、お米を使ったグラタンのような料理であり、ホテルニューグランド初代総料理長を務めたサリー・ワイルが考案した料理です。彼はメニューに「コック長はメニュー外のいかなる料理にもご用意に応じます」と記し、お客様の要望に合わせて様々な料理を作って提供していました。ある時、滞在していた銀行家から、「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを」という要望を受け、即興で創作した一皿が「ドリア」でした。バターライスに海老のクリーム煮を乗せ、グラタンソースにチーズをかけてオープンで焼き提供したところ、とても好評となり、“Shrimp Doria”（海老と御飯の混合）としてホテルニューグランドの名物料理のひとつとなりました。その美味しさは弟子達により他のホテルや街場のレストランへ広まり、全国の洋食の定番料理「ドリア」となりました。ホテルニューグランドでは発祥メニューとして今も変わらない味を提供しております。



2 代目総料理長 入江茂忠が、接收時代、茹でたスパゲッティに塩、胡椒、トマトケチャップを和えた物を米兵が食べていたのをヒントに、アレンジを加えて生み出した一品

【スパゲッティ ナポリタン】

戦後、1945 年 8 月 30 日に到着した連合国軍最高司令官ダグラス・マッカーサーによってホテルニューグランドは米軍による占領が開始され、以降 1952 年までの間、GHQ 将校の宿舎として接收されていました。彼らの持ち込んだ軍用保存食の中にスパゲッティとトマトケチャップがあり、米兵たちは、茹でたスパゲッティに塩、胡椒で味付けをし、トマトケチャップで和えて食べていました。そのことをヒントに、2 代目総料理長の入江茂忠が「ホテルで提供するに相応しいスパゲッティ料理を作ろう」とオリジナルソースを完成させて提供したのが“スパゲッティ ナポリタン”です。ニンニクと玉葱の微塵切りを鉛色になるまでよく炒め、生のトマト、水煮のトマト、トマトペーストを加え、ローリエとオリーブオイルを入れてソースを作り、トマト本来の味わいを生かしたこの料理は、野菜から出る甘みを生かした風味豊かな味わいが特徴です。



アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと、当時のパティシエが考案した一品

【プリン・ア・ラ・モード】

終戦後約 7 年間 GHQ に接收されていた当ホテルは、その期間、将校とその夫人たちが滞在していました。甘いもの好きな将校夫人を喜ばせたいと、当時のパティシエが見た目も華やかでボリュームのあるデザートを提供したのがはじまりです。プリンだけでなく、アイスクリーム、アメリカから送られてきた果物、缶詰などを組み合わせ、従来のデザートの器ではなく、当時前菜に使用していた脚付きの横長のガラスの器を使用し盛りつけました。この洗練されたスタイルから、将校夫人たちから“プリン・ア・ラ・モード”と名付けられたのが始まりです。色とりどりのフルーツで飾りつけされた華やかで美しいデザートは、時代を超えて今もなお愛され続けています。



お問い合わせ 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ 045-681-1841(代表)



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