

ホテルニューグランド

旅するように楽しむ夏のイタリアンディナー ～夏の夕べ～

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/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2023年6月1日(木)～8月31日(木)まで、陽射しやわらぐ夕暮れ時にぴったりの、旬の魚と夏野菜をコース仕立てでお召し上がりいただく夏季限定ディナーコース「～夏の夕べ～」を販売します。とうもろこしの粉で黄色く鮮やかに仕上げた鱈のフリットや、イカ墨を練り込んだパスタに帆立やウニを添えた魚介の旨味を存分に味わう冷製パスタ、イタリア・シチリア島の伝統料理「カポナータ」をソースにお召し上がりいただく仔牛肉のパン粉焼きなど、イル・ジャルディーノ料理長 富澤 寛がお届けする、イタリア気分をご堪能いただけるディナーです。キリッと冷えたスパークリングワインや白ワインとのペアリングをお楽しみいただくのもおすすめです。目の前に広がる異国情緒あふれる庭園の煌めくイルミネーションとともに、心地よく吹く夜風を感じながら旅するように過ごす優雅な夏の夕べをいかがでしょうか。



開催日時 2023年6月1日(木)～8月31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(代表)



【前菜】

セモリナ粉とポレンタを纏った鱈のフリット 蛸と海老のマリネ

セモリナ粉とポレンタ(とうもろこし粉)で黄色く色鮮やかに仕上げた鱈のフリットと、噛むほどに魚介の旨味を味わうことができる蛸と海老のマリネの異なる食感をお楽しみいただけます。一品目にふさわしい真っ白なお皿を美しく彩るメニューです。



【パスタ】

ヒッコリーで燻製した帆立とイカ墨を練り込んだ冷製パスタ

イカ墨を練り込んだコクのある漆黒のパスタに、ヒッコリーの薫香を纏わせた帆立、貝のジュで作ったジュレ、ウニを添え、魚介の旨味をたっぷりとお楽しみいただける夏にぴったりの冷製パスタです。



【魚料理】

三浦からの魚の香草焼き

神奈川県三浦から直送の旬の魚を、香草の香りを効かせたオイルで丁寧に焼き上げ、甘みと酸味のバランスが絶妙なトマトのソースでお召し上がりいただけます。一緒に旬の夏野菜と合わせてお楽しみください。



【肉料理】

仔牛肉のパン粉焼き カポナータと共に

柔らかな肉質と噛むほどに肉の旨味が口いっぱいに広がる仔牛のロース肉をパン粉でとじこめしっとり焼き上げました。イタリア・シチリア島生まれの伝統料理「カポナータ」をソースにお召し上がりいただく一品です。



【ドルチェ】

リコッタチーズのタルト

南イタリア発祥の豊かな乳風味のリコッタチーズは、イタリアの家庭では料理やデザートに幅広く用いられています。お食後のひとときにぴったりの柔らかな酸味と優しい味わいが絶妙なバランスに仕上げました。



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