

ホテルニューグランド
受け継ぐ伝統の味を堪能する美食の秋
秋のオールドクラシックフェア I・II
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 9 月 1 日(金)~11 月 30 日(木)までの期間、初代総料理長サリー・ワイルより代々受け継がれてきた伝統のレシピをご堪能いただける美食の秋におすすめの「秋のオールドクラシックフェア I・II」を販売します。第一弾(9/1~10/15)は、旨味たっぷりの濃厚なソースで仕上げたオマール海老のアメリカンソースや、人気のビーフストロガノフなど、ホテル伝統のソースが生み出す奥深い味わいをお楽しみいただけます。第二弾(10/16~11/30)では、ファンの多い帆立貝のグラタンのほか、国産牛のリブステーキに飴色に炒めた玉ねぎの旨味が詰まったりよネーズソースをかけてお召し上がりいただくボリューム満点の一皿などをご用意しました。秋めく季節を感じながらのお食事のひとつときにぴったりの伝統の味を、どうぞごゆっくりとお楽しみください。



画像は秋のオールドクラシックフェア I のメニュー

期 間 I 2023年9月1日(金)~10月15日(日)

II 2023年10月16日(月)~11月30日(木)

価 格 ¥5,060~(スープ・メイン・デザート・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶/税金・サービス料)

お問合せ 本館 1階コーヒーハウス ザ・カフェ 045-681-1841(代表)

秋のオールドクラシックフェアⅠ(9/1～10/15)

■魚料理コース ¥6,325(税サ込)

オマール海老のアメリカンソース (画像:左)

ぷりっとした食感と甘みが魅力のオマール海老を白ワインとブランデーでフランベし、海老の旨味がたっぷり詰まった濃厚なソースを合わせた食べ応えのある一品です。

■肉料理コース ¥5,060(税サ込)

ビーフストロガノフ (画像:右)

初代総料理長サリー・ワイルが日本に紹介した料理で、ホテル開業時から提供している一品です。サイコロ状にカットしたステーキ肉をホテル伝統のデミグラスソースやサワークリームを合わせたコクのあるソースで煮込み、マスタードで風味付けをした秋の人気メニューです。



秋のオールドクラシックフェアⅡ(10/16～11/30)

■魚料理コース ¥6,325(税サ込)

帆立貝のグラタン (画像:左)

帆立とエシャロットを白ワインとフュメ・ド・ポワソン(魚の出汁)で蒸し、旨味が凝縮された煮汁とサバイオンソースを合わせたクリーミーなソースをかけ焼き上げた、常連のお客様にファンが多い一品です。

■肉料理コース ¥6,325(税サ込)

国産牛のリブステーキ リヨネーズソース (画像:右)

銚色になるまで丁寧に炒めた玉ねぎや数種類のきのこ、デミグラスソースやナポリタンソースなど、旨味がたっぷり詰まったソースを、薄切りにしたリブステーキ肉にかけてお召し上がりいただく満足度の高いメニューです。



ホテルニューグランド 直営レストラン 横浜高島屋 8階ローズダイニング内

ル・グラン

～秋の人気メニュー「ビーフストロガノフ」のコースをご提供します～

期 間 2023年9月1日(金)～10月15日(日)

料 金 ¥4,400(税込)

内 容 季節のスープ・ビーフストロガノフ・デザート・コーヒーまたは紅茶

お問合せ 045-311-9454(ル・グラン直通)



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