

ホテルニューグランド
歴史感じる空間で楽しむ冬のティータイム
フェニックスアフタヌーンティー～冬苺～
ダイニングルーム フェニックス

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12月～2024年2月までの期間、本館2階フェニックスルームで開催中の「ダイニングルーム フェニックス」にて、『フェニックスアフタヌーンティー～冬苺～』(要予約・1日限定20食)を販売します。グラスージュした艶めく国産苺をトップに飾った「苺タルト」や、真っ赤な苺が映える華やかな「苺パフェ」など、可愛らしいスイーツが主役のアフタヌーンティーです。セイボリーは、自家製ライブレッドにポテトサラダや蓮根、里芋をトッピングした「小海老と根菜のオープンサンド」、濃厚な味わいが魅力の「プチビーフパイ」をご用意、アフタヌーンティー定番のサクサク香ばしいスコーンもお楽しみいただけます。ホテルのシンボルであるフェニックスが描かれたクラシックなデザインのお皿を彩るティーフーズが、格調高い空間での優雅なティータイムを華やかに演出します。開業時より変わらない会場の佇まいとともに、歴史感じる贅沢なひとときをごゆっくりご堪能ください。



期 間 2023年12月～2024年2月 ※不定期開催のため、開催日程や最新情報はHPIにてご確認ください。

料 金 ¥5,819(税サ込)【前日までに要予約/一日限定20食】

提供時間 13:00～16:00 (L.O.15:00)

場 所 本館2階「ダイニングルーム フェニックス」
営業時間11:00～16:00(L.O.15:00)

予 約 オンライン または お電話

<http://www.hotel-newgrand.co.jp/event/diningroom-phoenix/>

お問合せ 宴会予約課 045-681-1841(代) 10:00～19:00





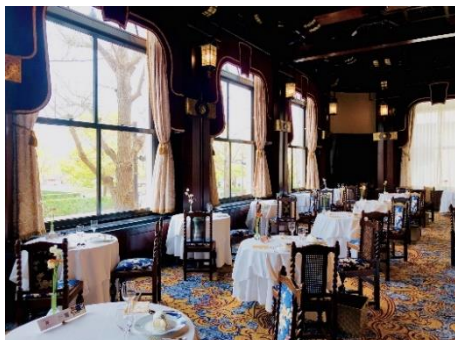
苺パフェ
 苺タルト
 チョコマドレーヌ
 レアチーズケーキ
 チョコとピスタチオのムース



小海老と根菜のオープンサンド
 プチビーフパイ
 カリフラワーのフラン カレー風味



スコーン
 苺のジャム
 クロテッドクリーム



【ダイニングルームフェニックス】

1927年の開業当時メインダイニングとして使われていた「フェニックスルーム」にて不定期開催するレストランです。一歩足を踏み入れるとタイムスリップしたかのような歴史を感じる空間が広がっています。ホテルメイドのスイーツやアフタヌーンティー、ホテル発祥メニューの「シーフードドリア」「スパゲッティナポリタン」「プリン・ア・ラ・モード」を、クラシックな空間でごゆっくりとお楽しみいただくことができます。

開催日：不定期開催のためホームページにてご確認ください。

<https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/diningroom-phoenix/>



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