

ホテルニューグランド

ヘルシー&美食 ランチフェア

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/常務執行役員総支配人 青木宏一郎)では、タワー館 5 階パノミックレストラン「ル・ノルマンディ」において、2019 年 1 月 10 日(木)~2 月 14 日(木)と 2 月 15 日(金)~3 月 15 日(金)の 2 回にわたり「ヘルシー&美食ランチフェア」を販売します。テーマは「健康美」です。野菜、白身魚、牛肉や鴨肉などの食材が持つそれぞれのパワーを見ただ目にも華やかに、そして美しく盛り付けた ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎が自信をもっておすすめするフルコースランチです。栄養価が高く健康的で内面から輝くことを意識した美食ランチです。海を眺めながら優雅でワンランク上のランチタイムをお楽しみください。



開催日時 第一弾 2019 年 1 月 10 日(木)~2 月 14 日(木)
第二弾 2019 年 2 月 15 日(金)~3 月 15 日(金)

価格 フルコース ¥5,940(税込) ※別途サービス料を加算させていただきます。

予約・問合せ ル・ノルマンディ 045-681-1841(代表)

メニュー内容

<第一弾 1月10日～2月14日>

- 【前菜】 様々な食感に仕上げた野菜、ハーブの菜園風仕立て、ベーコンと半熟卵を添えて
- 【スープ】 リヨン風オニオングラタンスープ
- 【魚料理】 本日の白身魚のポワレ、キャベツソース
- 【肉料理】 (2種よりお選びいただけます。)
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込みニース風
フィレカナールのロースト、牛蒡ソース
- 【デザート】 ヨーグルトのムース チーズ風味
- 【パン・コーヒー】

<第二弾 2月15日～3月15日>

- 【前菜】 タスマニアサーモンマリネ、クレープ・ヴォナシェンヌ、サワークリーム
- 【スープ】 春キャベツのポタージュ、ベーコン風味
- 【魚料理】 本日の白身魚のポワレ カフェ・ド・パリバターソース
- 【肉料理】 (2種よりお選びいただけます。)
国産牛モモ肉ロースト、エシャロットヴィネガーソース、グランメール風野菜添え
骨付き仔羊のグリル、ローズマリーの香り
- 【デザート】 ブラックベリーのムース
- 【パン・コーヒー】



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