

## ホテルニューグランド

### “旅するように味わう” イタリア紀行 ～北部地方 ヴェネツィアカーニバル～

イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

後援:



Embassy of Italy, Tokyo Trade Promotion Section  
イタリア大使館 貿易促進部



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、イタリアンレストラン「イル・ジャルディーノ」にて、2019年1月10日(木)～2月28日(木)まで、旅情を刺激するディナーコース「イタリア紀行～北部地方 ヴェネツィアカーニバル～」を販売します。本企画は、南北に長い地形のイタリアが育んできた各地方の独自の文化や料理をお楽しみいただけるよう、中部・北部・南部と3回に分けて各地の料理をご紹介します。第二弾は毎年イタリアで2月頃に行われる“ヴェネツィア”のカーニバル＝謝肉祭をテーマに、北イタリア名産のサンタニエレの生ハムや旨味豊かなピエモンテーゼ牛のステーキ、仔牛やウサギのモモ肉などからお選びいただけます。海の幸にも恵まれるイタリアならではの魚介メニューもご用意し、ドルチェはカーニバルの時期にのみ食べるといわれる素朴な味わいのお菓子チェンチを北イタリア生まれのティラミスに添えて提供します。また、ドリンクメニューにはヴェネト地方のスプマンテと白ワイン、赤ワインにはイタリアワインの王と呼ばれる「バローロ」やイタリアワインの女王「バルバレスコ」をご用意し、イタリア北部地方への旅気分を盛り上げます。



開催日時 2019年1月10日(木)～2月28日(木) 17:00～21:00 (L.O.20:00)



「イタリアワイン六千年」キャンペーン(イタリア大使館貿易促進部)

イタリアワインのさらなる普及を目指すキャンペーン「イタリアワイン六千年」に『イタリア紀行』も参加しています。いまや世界ナンバーワンの生産量を誇るイタリアワインは、その歴史や豊富さにおいても随一です。イタリアワインをより広く深く日本市場に浸透させるために 2011 年にスタートした「イタリアワイン三千年」は、昨年シチリアでワインの痕跡の残る六千年前の壺が発見されたことを受け、2018 年より「イタリアワイン六千年」と改名し、日本国内におけるイタリアワインのさらなる普及を目指して活動しています。

ご料金

- A コース ¥9,720～(税込・サービス料別) 前菜・パスタ&ズッパ・魚料理・肉料理・デザート・パン・コーヒー  
B コース ¥7,560～(税込・サービス料別) 前菜・パスタ&ズッパ・メイン(魚料理 or 肉料理)・デザート・パン・コーヒー

メニュー 【前 菜】 北イタリア各州の前菜盛り合わせ

★パスタ&ズッパ・魚料理・肉料理・ドルチェは以下よりお選びいただけます

- 【パスタ】 ① チーズ入りラヴィオリのグラタン仕立て  
② チーズフォンデュのリゾット トリュフがけ(+540 円)

- 【ズッパ】 ① パヴァーア風卵入りコンソメ  
② ポレンタとほうれん草のズッパ  
③ 豆とパスタのズッパ

- 【魚料理】 ① スカンピグリエ マッシュルーム入りクリーム風味  
② 魚介のカルトッチョ(+540 円)

- 【肉料理】 ① 国産牛肉の赤ワイン煮込み  
② 仔牛のヴァッレ・ダオスタ風コトレッタ  
③ ウサギのモモ肉のロースト チロル風  
④ ピエモンテーゼ牛フィレ肉のステーキ 野菜添え(+1,080 円)

- 【ドルチェ】 ① ティラミス  
② ジャンドゥーヤのムース

【コーヒー・パン】

予約・問合せ イル・ジャルディーノ 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

〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地

E-mail: [yokoyama@hotel-newgrand.co.jp](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)

[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto: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