

ホテルニューグランド 2019 シェフの一皿シリーズ

リブローズステーキ シャリアピンソース ニューグランドスタイル

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/常務執行役員総支配人 青木宏一郎)では、本館 1 階コーヒーハウス「ザ・カフェ」にて 2019 年 1 月 15 日(火)~3 月 31 日(日)まで、2019 シェフの一皿シリーズ 第 2 弾「リブローズステーキ シャリアピンソース ニューグランドスタイル」を期間限定で販売します。すりおろした玉ねぎにリブローズを漬け込み柔らかくしてから焼き上げ、ソースは漬け込んだ際に使用した玉ねぎをバターでソテーした甘みを隠し味に、赤ワインで煮詰め合わせたデミグラスベースです。「シャリアピンステーキ」といえば、「柔らかいステーキを・・・」という露の音楽家フォードル・シャリアピン氏のリクエストで生まれた帝国ホテル伝統のメニューです。当ホテルの「リブローズステーキ シャリアピンソース ニューグランドスタイル」は、1964 年(昭和 39 年)に開催された東京オリンピック選手村の料理長に起用された当ホテル 2 代目総料理長入江茂忠が、共に起用された帝国ホテルの村上信夫氏(後の帝国ホテル総料理長)に刺激を受け生まれたメニューであり、それ以来弊社でも長く作り続ける継承メニューのひとつです。リブローズの絶妙な柔らかさをソースにこだわり仕上げたニューグランドスタイルの一皿を、是非お召し上がりください。



提供期間 2019年1月15日(火)~3月31日(日)
価格 ¥5,400(税込・サービス料別) スープ、パン、デザート、コーヒーのセット
お問合せ 本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」 045-681-1841(代)



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