

## ホテルニューグランド クラシックデザートフェア 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、2019年11月1日(金)~30日(土)までの期間、「クラシックデザートフェア」を販売します。ホテルニューグランドで長年愛されてきたデザートが期間限定で復活し、お楽しみいただけるフェアです。戦後のホテル接收時代に将校夫人のお気に入りとして愛された洋梨のデザート「クープニューグランド」(画像:奥)や、濃厚な栗のクリームとバニラアイスにたっぷりのホイップを添えた「クープネセロード」(画像:手前)、桃とバニラアイスに甘酸っぱいソースで仕上げた「ピーチメルバ」(画像:左)です。限定デザートと共にロイヤルミルクティーで秋のティータイムはいかがでしょう。



提供期間: 2019年11月1日(金)~11月30日(土)

価格: デザート ¥935 / コーヒー・紅茶セット ¥1,595 / ロイヤルミルクティーセット ¥1,760

※上記すべて税込み価格となります。※別途サービス料10%を加算させていただきます。

お問合せ: 本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」 10:00~21:30 (L.O.21:00)

### ■クープニューグランド ¥935

戦後のホテル接收時代、将校夫人により命名されたオリジナルデザートです。「クープ」とは短い脚付きの容器、またその器に盛ったデザートのことをいいます。ホテルメイドのバニラアイスの上に洋梨を重ね、仕上げにチョコレートソースとホイップクリームを合わせたなめらかなソースをかけました。



### ■クープネセラード ¥935

濃厚なマロンクリームと冷たいバニラアイスのバランスが絶妙な、リッチな甘さのデザートです。クープグラスに、たっぷりのホイップクリーム、チョコレートソースと共に盛りつけました。深まる秋にぴったりの、栗を主役にした味わい豊かな一品です。



### ■ピーチメルバ ¥935

甘い桃と爽やかなバニラアイスにフランポワーズといちごジャムを合わせたソースで仕上げた、艶やかで美しいデザートです。19世紀、ロンドンのサヴォイホテルの料理長エスコフィエ氏が憧れの歌姫ネリー・メルバのために考案し、彼女の名前を付けたスイーツです。甘酸っぱいソースに桃と冷たいアイスが奏でるハーモニーをお楽しみください。



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