

# Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2024年12月16日

ホテルニューグランド

【夜の横浜イルミネーション 2024—25】連携商品

横浜の夜を美しく彩る煌めく灯りとともに堪能する美食のひとつ

## 夜の横浜イルミネーションを楽しむフルコースディナー

パノラミックレストラン 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/総支配人 木曾博文)では、2025 年 1 月 7 日(火)～3 月 2 日(日)までの期間、タワー館 5 階パノラミックレストラン ル・ノルマンディにて『夜の横浜イルミネーション 2024-25』連携商品「夜の横浜イルミネーションを楽しむフルコースディナー」を販売します。帆立と甘みのあるポロ葱のマリネにトリュフの香りを纏わせた前菜やフォアグラのソテー、アサリ風味の聖護院蕪で味わう魚料理、国産牛ロース肉のグリルなど、シェフこだわりの品々をご用意しました。宝石のように煌めくイルミネーションとともに、美食のひとつをお楽しみいただけます。1日 2 組様限定で、グラスシャンパン付き、窓側のお席を確約するおすすめのプランです。豪華客船をイメージした優雅な雰囲気の中で過ごす光と美食が彩る極上の晚餐を、どうぞごゆっくりとご堪能ください。



販売期間 2025年1月7日(火)～3月2日(日)

価格 フルコースディナー(グラスシャンパン付き/窓側お席確約) ¥24,000(税・サービス料込)

提供店舗 タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ <https://www.hotel-newgrand.co.jp/le-normandie/>

お問合せ タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ または レストランリザーベーション課  
045-681-1841(代表)

夜の横浜イルミネーションを楽しむフルコースディナー



＜前菜＞ 帆立貝とポロ葱のマリネ トリュフの香り



＜前菜＞ フォアグラのソテー



＜魚料理＞本日の魚のロースト  
アサリ風味の聖護院蕪スープ仕立て



＜肉料理＞国産牛のロース肉のグリル  
ロースト野菜とビーフのジュ



＜デザート＞ヨーグルトシフォンケーキ 苺ソルベと共に

ディナータイムをより一層華やかに彩る！

**ドン・ペリニオン ルミナス**

¥88,550(税金・サービス料込み)

提供期間:2024年12月1日(日)~2025年3月2日(日)

グラスに注がれた綺麗な黄金色と色鮮やかに浮かび上がるラベルに心躍る、大切な方との食事のひとときをより一層華やかに演出する一品。上品かつ優雅な味わいは完璧なバランスと評されており、豊かな香りとともに花の蜜のようなコクのある熟成感が口いっぱいに広がります。



### 【タワー館5階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ】

実在したフランスの豪華客船ノルマンディー号をコンセプトにした店内からは、横浜港の景色やベイブリッジ、みなとみらいの夜景を一望いただけます。日没とともに街の灯りが煌めきはじめ、宝石のようにまばゆい景色が目の前に広がり、景色に包まれているかのような優雅なお食事のひとときをお楽しみいただけます。



### 夜の横浜イルミネーション 2024-25

開催期間 2024年11月1日(金)～2025年3月2日(日)

開催場所 横浜都心臨海部

(横浜～桜木町・みなとみらい～野毛・伊勢佐木町～関内・石川町～山下・中華街・元町周辺ほか)

冬の横浜では、「夜にあらわれる光の横浜(ヨルノヨ 2024)」をはじめ、横浜を代表する観光地や商店街などでイルミネーションイベントが多数開催され、横浜の夜を美しく彩ります。街から街へワクワクしながら回遊していただけるよう、新港中央広場の芝生面と山下公園通りのイチヨウ並木をライティングします。



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