

ホテルニューグランド

第6代総料理長 関口真司が贈る 美食会 ～食の歴史を辿る極上のフルコース～

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2月27日(木)に、『第6代総料理長 関口真司が贈る美食会～食の歴史を辿る極上のフルコース～』を開催します。2回目となる今回は、フランス料理の変換期とされる“ヌーヴェル キュイジーヌ”の時代に確立した調理スタイルのメニューをご用意します。食材のもつ繊細な味わいや質感、色あいを大切に、関口が長年の経験により培ってきた技や趣向を凝らした調理法で創作したフルコースをご堪能いただきます。また、2024年9月に関口が出演したテレビ朝日『食彩の王国』で放送された際に登場した「天然真鯛のポワレ フレッシュハーブの香る南フランス風 ポロ葱のフリットを添えて」や、ホテルニューグランド伝統の味を新たなスタイルでお届けする新作ドリア「ビーフデミグラスドリア」もご用意します。フランス料理の歴史に触れることができる美食と伝統の技が織りなす一夜限りの晚餐会を、横浜市認定歴史的建造物であるクラシックで優雅な会場「レインボーボールルーム」の空間とともに、どうぞごゆっくりとお楽しみください。



開催日時 2025年2月27日(木) 受付 18:00～/18:30～20:30

料金 お一人様 ¥23,000 (お食事、お飲み物、税金、サービス料込)

会場 本館2階 レインボーボールルーム

お申込み [オンライン予約限定] <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/250227/>

申込期日:2025年2月24日(月) ※定員に達し次第受付を終了します。

お問合せ 営業企画部 045-681-1841(代) 10:00～17:00

提供メニュー

ブルターニュ産オマール海老とポテトのドフィーネ風 キャビアクリーム
ポルチーニ茸と野菜のパイ包み焼きスープ
天然真鯛のポワレ フレッシュハーブの香る南フランス風 ポロネギのフリットを添えて
ビーフデミグラスドリア
子羊背肉のロティ ペルシヤード仕立て
クレームブリュレ&カラメルアイスクリーム
コーヒー

第6代総料理長

関口 真司 / Shinji Sekiguchi

1985年、ホテルニューグランドに入社。

“本格的なフランス料理を学びたい”との想いから、フランスのリヨンやパリで修行を積む。その情熱や紡ぎ出される確かな味わいが評価され、日本のフランス料理界を代表するシェフで構成されるトックブランシュ国際倶楽部や日本エスコフィエ協会のディシプル会員にも認定されており、調理部長を経て、2022年2月に取締役総料理長に就任。



【本館2階 レインボーボールルーム】



優美な天井装飾と重厚な雰囲気が出巻のクラシックな本館宴会場にて開催。1927年12月1日のホテル開業日に、この会場でパーティーが開催されました。ホテルのロゴであるフェニックスが羽ばたく豪華な装飾が、優美で荘厳な空間での美食のひとときを華やかに彩ります。



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

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