

ホテルニューグランド

“門出の春”を華やかに彩る極上メニュー

春のお祝いランチ・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 3 月 1 日(土)～4 月 25 日(金)までの期間、ご家族や大切な方の卒業や入学、就職など、新たな門出をお祝いする機会が多い春におすすめの「春のお祝いランチ・ディナー」をご用意しました。ランチでは、柔らかくしっとりとした食感に仕上げた色鮮やかなサーモンや、旬のホワイトアスパラガスをレモンバターソースで仕上げた前菜のほか、なめらかな口どけの桜香るブランマンジェにほろ苦い抹茶ソースを合わせたデザートなど、前菜 3 種、メインディッシュ 4 種からお選びいただくプリフィックススタイルにてお楽しみいただけます。ディナーでは、綺麗なグリーンが映えるグリーンピースのスープに始まり、春に美味しい食材をふんだんに使用したメニュー、桜風味の濃厚なバイクドチーズケーキを和テイストに仕上げたデザートなど、華やかな春ならではの味覚をご堪能いただけます。春爛漫を華やかに表現した、門出のお祝いにふさわしい美食メニューの数々です。豪華客船をイメージした優雅な雰囲気の中で、新たな旅立ちを祝うお食事のひとつをいかがでしょうか。



期 間 2025年3月1日(土)～4月25日(金)

▲画像は「春のお祝いランチ」

価 格 ランチ メインチョイス ￥9,000～ アミューズ・前菜・スープ・メイン料理・デザート・コーヒー
ランチ フルコース ￥13,000～ アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー
ディナー ￥21,000 アミューズ・前菜2種・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子
※価格は全て税金・サービス料込み ※天候・入荷状況によりメニュー内容・産地が変更になる場合があります。

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

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)

春のお祝いランチ 11:45～14:30(L.O.)

横浜港の青い海と空を眺めながらのお食事は、優雅な船旅気分でお楽しみいただけます。

晴れの門出を祝うご会食におすすめです。



タスマニアサーモンのミキュイ
ホースラディッシュのクリームと香草オイル



野菜たっぷり農夫風ポタージュ



牛頬肉の赤ワイン煮込み
セロリラヴピューレ添え



桜香るブランマンジェ
～抹茶のソースと共に～

春のお祝いディナー 17:30~20:00(L.O.)

晴れの門出を光輝く夜景が華麗に演出します。彩り綺麗なメニューに合わせたワインをソムリエがご提案、お食事とのマリアージュをお楽しみいただくのもおすすめです。



野菜の取り合わせとフロマージュ・ド・テート
イカの軽い炙りとラヴィゴットソース



本日の白身魚のポワレ
アサリ風味のホワイトアスパラガスヴルーテ



冷たいグリーンピースのスープと
リコッタチーズ ミント風味



桜のバイクドチーズケーキ
アマレナチェリー添え



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

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

〒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