

ホテルニューグランド

フランスの伝統料理を味わうランチコース

夏のフランス美食巡り 第一弾 「プロヴァンスの初夏」

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、『夏のフランス美食巡り』と題し、初夏から初秋まで、季節に合わせたフランス各地の伝統料理を 4 カ月にわたってご提供します。2025 年 6 月 2 日(月)~7 月 31 日(木)までの第一弾は「プロヴァンスの初夏」をテーマに、地中海の豊かな恵みを生かした素材を使用した、ロゼワインとのマリージュをお楽しみいただけるシンプルながらも味わい深いメニューの数々をご用意しました。プロヴァンス地方はロゼワインの一大産地で知られており、初夏から夏にかけて新鮮な野菜やオリーブオイル、ハーブを使用した料理にロゼワインを合わせて食事を楽しむ習慣があり、その魅力を存分にご堪能いただけるコース料理です。プロヴァンスの初夏の魅力をたっぷり詰め込んだ美食メニューを横浜港の澄み渡る景色とともに味わう、船旅気分でご過ごすフランスの美食巡りをごゆっくりとお楽しみください。



販売期間 2025 年 6 月 2 日(月)~7 月 31 日(木) 11:45~15:30(L.O.14:30)

価 格 メインディッシュチョイス 9,000 円~/アミューズ・前菜・スープ・メイン料理・デザート・コーヒー
フルコース 13,000 円~/アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理デザート・コーヒー

※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。

公式 HP https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie_french/

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 レストランリザベーション/045-681-1841(代)

夏のフランス美食巡り 第一弾「プロヴァンスの初夏」

<メニュー例>



【前菜】

ニース風サラダ ル・ノルマンディスタイル



【スープ】

プロヴァンス風 具沢山野菜のスープ



【魚料理】

海の幸の取り合わせ リヴィエラ風リゾット添え
サフラン風味の軽いクリーム



【デザート】

ナッツのタルト ヌガーグラスと共に

タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ
豪華客船をコンセプトにした店内にて、
青い空と海に包まれる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。



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