

ホテルニューグランド

フランス各地のチーズとワインが奏でるハーモニー

夏色フレンチ

～チーズ薫る美食とワインのマリアージュ～

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 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)までの期間、フランス各地のチーズを前菜からデザートまで様々なスタイルで取り入れた夏季限定ディナーコース「夏色フレンチ～チーズ薫る美食とワインのマリアージュ～」を販売します。夏の訪れとともに爽やかな味わいをお楽しみいただけるようにと、ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎がそれぞれの料理にワインをペアリングし、チーズの旨味とワインの魅力を最大限に引き出すよう仕上げた極上の品々をご提供します。とろけるような食感のブラッティーナチーズに芳醇な旨味の生ハムとバジル風味のズッキーニソースを合わせた夏の香りを味わう前菜や、香ばしく焼き上げたチーズクルートを纏わせた魚料理は、表面はカリッと、中はふつくと仕上げ、魚の繊細な味わいに爽やかな酸味のあるソースを合わせた夏らしい一皿です。日没の夕焼けや煌めく夜景など、刻々と変化する横浜港の美しい景色とともに、ワインとチーズが織りなす贅沢なマリアージュをご堪能ください。



販売期間 2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日) 17:30～20:00(L.O.)

価 格 メインディッシュチョイス 16,000 円(税サ込)
フルコース 22,000 円(税サ込)

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

公式 H P https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie_summer_dinner/

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 045-681-1841(代)

夏色フレンチ～チーズ薫る美食とワインのマリアージュ～

<メニュー例>



焼きトウモロコシの冷製スープとマスカルポーネのムース
生ハムのジュレ



本日の白身魚 チーズのクルート
カレー風味のピーキーリョヴィネグレット



国産牛肉を2つの調理法で
(フィレ肉のグリル／ホホ肉のワイン煮込み)



フロマージュ



滑らかなチーズムースとフレッシュパッションソース
～ココナッツのサブレと共に～

タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

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、夜は宝石のようにまばゆい景色が広がります。

お食事のひとときを彩る美食メニューとともに、身も心も満たされる極上の時間をごゆっくりお過ごしください。



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

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