

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 第二弾 「豊かな大地が育むフレンチ」

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、初夏から初秋までの4か月に渡り、季節に合わせたフランス各地の伝統料理を提供するフェアを開催中です。2025 年 8 月 1 日(金)～9 月 30 日(火)までの第二弾は「豊かな大地が育むフレンチ」をテーマに、フランスの大西洋沿岸地域であるブルターニュ、ロワール、アキテーヌ地方にスポットを当て、豊かな食文化とフランス伝統の味わいをお楽しみいただけます。メインディッシュチョイスのメイン料理では、アキテーヌ地方の郷土料理である「ナヴァラン・ダニョー ピマンデスプレット風味」や、伝統料理「鴨のコンフィ サルラ風ジャガイモ添え」など、多彩なメニューよりお選びいただけます。フルコースでは肉の上品な甘さと旨味を伝統のソースで味わう「牛フィレのグリル マデラソース 野菜添え」をご用意しました。また、西海岸エリアを代表するボルドーやロワールの各種ワインもご用意、お食事とのマリアージュをお楽しみいただけます。フランスの豊かな食文化と大地の恵みを存分にご堪能いただける美食のひとつきを、店内から臨む雄大な景色とともに、どうぞごゆっくりご堪能ください。



販売期間 2025 年 8 月 1 日(金)～9 月 30 日(火) 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_french2/

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／045-681-1841(代)

夏のフランス美食巡り 第二弾「豊かな大地が育むフレンチ」

<メニュー例>



【前菜】

様々な野菜の菜園風仕立て
フランス・バスク地方バイヨヌの生ハム添え



【スープ】

玉葱とジャガイモの冷製スープ カレー風味



【肉料理】

ナヴァラン・ダニヨー ピマンデスブレット風味



【デザート】

クレープシュゼット リンゴ風味

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