

ホテルニューグランド

歴史的空間で過ごす新年を祝うティータイム

フェニックスアフタヌーンティー～新春茶会～

ダイニングルーム フェニックス

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2024 年 1 月 1 日(祝・土)～5 日(木)・8 日(祝・月)に開催する本館 2 階ダイニングルーム フェニックスにて、1 日限定 25 食『フェニックスアフタヌーンティー～新春茶会～』を販売します。デザートは、ジューシーな苺を求肥で包んだ「苺大福」や柚子の香りと風味豊かな「柚子のムースケーキ」、草花が芽吹く様子をイメージした「きな粉ティラミス」など、和のテイストを盛り込んだお正月にふさわしいティーフーズが勢ぞろいしました。セイボリーには、本格的で上質な味わいの「コンソメロワイヤル仕立て」や「コールドビーフサンドイッチ」、「海老と菜の花のキッシュ」をご用意した限定のアフタヌーンティーです。輝かしい未来や飛躍を表すホテルのシンボル“フェニックス”が描かれたレトロなお皿を華やかに彩るホテルメイドのティーフーズをご堪能いただけます。開業時より国内外の賓客をおもてなししてきた格調ある歴史的空間で、優雅で贅沢なひとときをごゆっくりとお楽しみください。



開催日 2024年1月1日(祝・月)～1月5日(金)・8日(祝・月)

料金 ¥6,325(税サ込) 1日限定25食 【前日までに要予約】

提供時間 13:30～17:00 (ラストオーダー16:00)

場所 本館2階 ダイニングルーム フェニックス ※上記開催日は特別営業時間11:00～17:00(L.O.16:00)となります

予約 オンライン または お電話

<http://www.hotel-newgrand.co.jp/event/diningroom-phoenix/>

お問合せ 宴会予約課 045-681-1841(代) 10:30～18:30



【スイーツ】

苺大福
 抹茶パウンドケーキ
 きな粉ティラミス
 白玉ぜんざい
 柚子のムースケーキ



【セイボリー】

コールドビーフサンドイッチ
 海老と菜の花のキッシュ
 コンソメのロワイヤル仕立て



【スコーン】

プレーンスコーン
 (苺ジャム・クロテッドクリーム)



【ダイニングルームフェニックス】

1927年の開業当時メインダイニングとして使われていた「フェニックスルーム」にて不定期にてオープンするレストランです。一歩足を踏み入れるとタイムスリップしたかのような歴史を感じる空間が広がっています。ホテルメイドのスイーツやアフタヌーンティー、ホテル発祥メニューの「シーフードドリア」「スパゲッティナポリタン」「プリン・ア・ラ・モード」を、クラシックな空間でごゆっくりとお楽しみいただくことができます。

開催日：不定期開催のためホームページにてご確認ください。

<https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/diningroom-phoenix/>



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