

ホテルニューグランド
受け継がれた伝統の味を堪能する初夏の晚餐
クラシックディナー
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、2024年6月1日(土)～7月31日(水)までの期間、伝統の味を存分にお楽しみいただけるフルコースメニュー「クラシックディナー」を提供します。歴代のシェフにより大切に繋いできたホテルニューグランドのクラシック料理の品々を、ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎がより現代風にアレンジを加えお届けする、この夏おすすめのディナーメニューです。スモークサーモンや海老のカクテル、パテを彩りよく盛りつけたオードブルの盛り合わせや、白ワインをベースにした奥深い味わいのソースで味わう白身魚のボヌ・ファム風、メインには、国産牛フィレ肉とフォアグラをトリュフのソースとともにお召し上がりいただく贅沢な一品などご用意しました。愛され受け継がれてきた王道のクラシック料理は常連のお客様からのリクエストも多く、その味わいを高めつつ現代に蘇らせた至極の晚餐のひとつを、窓辺に広がる横浜港の夕暮れとともにごゆっくりとご堪能ください。



販売期間 2024年6月1日(土)～7月31日(水)

価格 21,000円(税サ込)/アミューズ・前菜2皿・魚料理・肉料理・サラダ・デザート・コーヒー・小菓子

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)



【前菜】 オードブルの盛り合わせ



【魚料理】 本日の白身魚 ボヌ・ファム風



【肉料理】 国産牛フィレ肉のポワレ“ロッシーニ風”



【デザート】 オペラ

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で優雅なお食事のひとときをお楽しみいただけます。
横浜港の美しく煌めく夜景を眺めながら、ご家族や大切な方と一緒に過ごしてください。



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
〒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
横山ひとみ 中島桃子 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