

ホテルニューグランド

## フランスの伝統料理を旅するように味わう初夏のランチ 美食めぐり～フランス郷土料理フェア～

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、美食の国“フランス”の伝統料理の数々をご堪能いただけるランチコース「美食めぐり～フランス郷土料理フェア～」を販売します。本フェアでは南フランス地方を中心に、美食の街リヨンやブルゴーニュ地方など、各地で愛され続ける伝統的な郷土料理に、ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎がアレンジを加え仕上げた初夏にぴったりの各種メニューをご用意しました。前菜にはニース風サラダやブルゴーニュ風のエスカルゴ、メインディッシュには伊達赤鶏のワインヴィネガー煮込みニース風やオレンジの皮やバジルで南仏風に爽やかに仕上げた国産牛サーロインのグリエなど、前菜とメインディッシュをお選びいただくプリフィックススタイルでお召し上がりいただけます。実在した豪華客船をコンセプトにした優雅にお寛ぎいただける店内で、横浜港を一望できる景観とともに、船旅気分でご過ごすフランスの美食めぐりの旅をお楽しみください。



販売期間 2024年6月1日(土)～7月31日(水) 11:45～15:30(L.O.14:30)

価格 メインチョイス 9,000円～(税サ込)/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～(税サ込)/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。

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)

プリフィックススタイルでお楽しみいただくランチコース  
**美食めぐり～フランス郷土料理フェア～**  
 前菜、メインディッシュ、デザートなど、お好きな組み合わせのお料理を選んで、  
 フランスの美食めぐりをお楽しみください。  
 (下記のメニューは一例です)



【前菜】  
ニース風サラダール・ノルマンディスタイル



【前菜】  
オードブル盛り合わせ プション・リヨネ



【前菜】  
エスカルゴ ブルゴーニュ風



【スープ】  
ヴィンソワーズのブランマンジェと  
冷たいグリーンピースのスープ



【肉料理】  
伊達赤鶏のワインヴィネガー煮込み  
リヨン風



【肉料理】  
国産牛サーロインのグリエ 南フランス風



【デザート】  
桃のムースアイスクリーム  
白ワインゼリーと共に



【デザート】  
チョコレート・ブランマンジェ  
チェリーのコンポート添え

**タワー館 5 階 パノミックレストラン ル・ノルマンディ**  
 豪華客船をコンセプトにした店内では、  
 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](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)  
[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto: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