

ホテルニューグランド

南フランスの昼下がりイメージした涼やかなランチタイム

涼風ランチと夏ワイン

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 8 月 1 日(木)～9 月 30 日(月)までの期間、盛夏のランチタイムを南フランス気分でお楽しみいただける夏季限定コース「涼風ランチと夏ワイン」を販売します。暑い夏を美味しく乗り切れるようにと、ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎が、“涼やかに爽やかにさっぱりと”をテーマに仕上げました。前菜はリッチでクリーミーなブラッティーナチーズを生ハムと合わせ、彩り綺麗なバジル風味のソースでお召し上がりいただきます。トマトの風味豊かなガスパチョ風スープ、メインは国産牛頬肉の赤ワイン煮と牛タンコンフィのグリルを含め 4 種をご用意しました。お食事とのマリアージュをより一層ご堪能いただくには、爽やかな口あたりのシャンパンやすっきりとした味わいの白ワイン、華やかな香りのロゼワインをセットにした夏ワインセットがおすすめです。まるで南フランスへ旅をしているかのような優雅なお食事のひとつを、横浜港の青い海と空を見渡すことができる店内にて、どうぞごゆっくりとお過ごしください。



販売期間 2024年8月1日(木)～9月30日(月)

価格
メインチョイス 9,000 円(税サ込)～/アミューズ・前菜・スープまたは前菜・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・スープまたは前菜・魚料理・肉料理デザート・コーヒー
夏ワインセット 6,000 円(税サ込)/シャンパン・白ワイン・ロゼワイン

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

<https://www.hotel-newgrand.co.jp/le-normandie/>

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)



ブラッティーナと生ハム 野菜の取り合わせ
バジル風味のズッキーニソース



トマトのガスパッチョ風とマスタードのクリーム



国産牛頬肉の赤ワイン煮と牛タンコンフィのグリル



マンゴームース・アイスクリーム ブラッドオレンジゼリー添え

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 〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地
株式会社ホテルニューグランド E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp
営業企画部 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