

ホテルニューグランド

さらに美味しくなって再登場！

プリン・ア・ラ・モード パフェ

コーヒーハウス ザ・カフェ

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 9 月 1 日(日)～10 月 15 日(火)までの期間限定で「プリン・ア・ラ・モード パフェ」を販売します。「プリン・ア・ラ・モード」は当ホテル発祥のデザートで、戦後の接收時代に滞在していたアメリカ人将校夫人に喜んでもらいたいという想いで創作したデザートです。2022 年に販売したパフェスタイルの本商品はお客様から再販を望む声が多く、今回期間限定で再登場することになりました。「プリン・ア・ラ・モード」の華やかなビジュアルをりんごのカッティングを翼のように表現し、トップには主役の自家製プリン、クリームとブルーベリー、さくらんぼを添えました。グラスには爽やかなバニラアイスを忍ばせ、生クリームとフルーツを幾重にも重ねました。グラスの底になめらかなカスタードクリームとほろ苦いカラメルを入れることで、最後の一口まで“プリン”を堪能することができます。オリジナルの「プリン・ア・ラ・モード」の世界観を大切に、懐かしくもあり新しい“レトロ可愛いパフェ”を、この機会にぜひお召し上がりください。



販売期間 2024年9月1日(日)～10月15日(火)

価 格 ￥2,403(税金・サービス料込)

提供店舗 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

お問合せ 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ または レストランリザーベーション課 045-681-1841(代表)

アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと、当時のパティシエが考案した一品

プリン・ア・ラ・モードー

価 格 ￥2,024(税金・サービス料込)

提供店舗 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ



戦後のホテル接收時代、滞在していた甘いもの好きなアメリカ人将校を喜ばせようと、当時のパティシエが創作し提供したのが「プリン・ア・ラ・モード」のはじまりです。自家製のプリンとバニラアイスに、綺麗にカットした色とりどりのフルーツを組み合わせ、当時前菜に使用していた脚付きの横長のガラスの器を使用し盛りつけました。この洗練されたスタイルから、将校夫人たちから“プリン・ア・ラ・モード”と名付けられた華やかで美しいデザートは、時代を超えて今もお愛され続けています。

本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

山下公園に面したカフェレストラン。ホテルニューグランド発祥メニューである「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」をはじめ、多彩な洋食メニューをお楽しみいただけます。木のぬくもりを大切に、外光や新緑をたっぷりと感じられる明るく温かな店内で、ティータイムからお食事まで、幅広くご利用ください。



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

横山ひとみ 中島桃子

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

〒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