

ホテルニューグランド

初代総料理長より受け継ぐ伝統のクラシックメニューを味わう

秋のオールドクラシックフェア

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、初代総料理長サリー・ワイルより代々受け継がれてきた伝統のレシピを提供する『秋のオールドクラシックフェア』を販売します。スープ、メイン、デザートと、コースでお召し上がりいただく本フェアでは、選べるメイン料理を 2 種ご用意しました。「ビーフカツレツ」は、柔らかくジューシーな牛フィレ肉を丁寧に焼き上げた、肉の旨味をダイレクトにお楽しみいただくことができるボリュームたっぷりの一品です。伝統のデミグラスソースをベースに、隠し味としてリーペリンソースを合わせた濃厚なソースと粒マスタードが、肉の美味しさを絶妙に引き立てます。「有頭海老のアメリカンソース」は、海老の旨味たっぷりの濃厚なアメリカンソースに白ワイン、カットしたトマト、仕上げにバターを加え、まろやかでコク深いソースに仕上げました。スープは香り豊かな「マッシュルームとさつまいものポタージュ」を、デザートには「紅茶とりんごのタルト」をご用意、美食の秋を感じながら、クラシックホテルが受け継ぐ伝統の味わいをご堪能いただくお食事のひとつを、この機会にぜひお楽しみください。



期 間 2024年9月1日(日)～10月15日(火)

価 格 ￥5,692～(スープ・メイン・デザート・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶/税金・サービス料)

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)

＜秋のオールクラシックフェア＞ ※スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶付き

■肉料理コース ¥6,325(税サ込)

ビーフカツレツ

牛フィレ肉を丁寧に焼き上げ、ホテル伝統のデミグラスをベースにリーペリンソースを隠し味に加えたソースをかけてお召し上がりいただく、食べ応え抜群のおすすめメニューです。濃厚なソースとアクセントの粒マスタードがジューシーなカツの美味しさをより一層引き立てます。



■魚料理コース ¥5,692(税サ込)

有頭海老のアメリカンソース

海老を丸ごとブランデーでフランベすることで、海老の出汁までしっかりとご堪能いただけるよう仕上げた一品。ソースは、旨味たっぷりのアメリカンソース、白ワイン、トマトのコンカッセ(角切り)、最後にバターを加えた、まるやかなコク深い味わいです。



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

〒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