

ホテルニューグランド

新年を彩る華やかな洋風おせち

ローストビーフおせち 三段重・二段重

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)より、当ホテルで長く愛されている名物料理“ローストビーフ”が主役の「ローストビーフおせち三段重」(限定 50 個)と「ローストビーフおせち二段重」(限定 100 個)の予約を開始します。ローストビーフには、赤身と脂身のバランスが良い“瑞穂牛”のロース肉を使用、噛むほどに肉の旨味が口いっぱいに広がる贅沢な味わいをご堪能いただけます。また、大粒のキャビアやオマール海老のテリーヌ、鮑のマリネや蟹のサフランムースなど、ワインにも日本酒にもよく合う贅沢な味わいをたっぷりと盛り込みました。2025 年の幕開けにふさわしい華やかなおせちは、ご家族や大切な方々との笑顔の集いのお食事だけでなく、新年のご挨拶を兼ねた贈り物としてもおすすめです。



画像は「ローストビーフ三段重」

予約期間 2024年9月1日(日)~12月6日(金) ※売り切れ次第予約受付終了となります

価格 【限定 50 個】 ローストビーフおせち三段重(5 人前・全 16 品) ¥57,000(送料込)

【限定 100 個】 ローストビーフおせち二段重(3~4 人前・全 13 品) ¥40,000(送料込)

※冷凍配送でお届けします。

※配送は、岡山県、鳥取県、広島県、島根県、山口県を除く本州エリアに限定させていただきます。

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/osechi/>

お問い合わせ 営業企画部 045-681-1841(代) 平日 10:00~17:00

ローストビーフおせち 三段重 ¥57,000

(内容量:5人前/全16品、1段のサイズ:縦18.9×横18.9×高さ5.4cm)



【一の重】

桜エビのバイ包み
蟹のヴァロンティーフ サフランムース
キャビア&メルバトースト
チキンとポルチーニのガランティーフ
スモークサーモンのロール仕立て
鴨のスモーク ゴボウの赤ワイン煮添え
国産蛸と野菜のマリネ
白身魚のエスカベッシュ カレー風味
抹茶のムース

【二の重】

パテドカンパーニュ
帆立貝のマリネ プロヴァンス風
天使海老の和風仕立て
鮑のマリネ コンソメゼリー添え
サーモンのラヴィゴットソース
オマール海老のテリーヌ

【三の重】

瑞穂牛のローストビーフ レフォールソース添え

ローストビーフおせち 二段重 ¥40,000

(内容量:3~4人前/全13品、1段のサイズ:縦18.9×横18.9×高さ5.4cm)



【一の重】

桜エビのバイ包み
蟹のヴァロンティーフ サフランムース
オマール海老のテリーヌ
キャビア&メルバトースト
チキンとポルチーニのガランティーフ
鮑のマリネ コンソメゼリー添え
スモークサーモンのロール仕立て
鴨のスモーク ゴボウの赤ワイン煮添え
抹茶のムース

【二の重】

パテドカンパーニュ
帆立貝のマリネ プロヴァンス風
天使海老の和風仕立て
瑞穂牛のローストビーフ レフォールソース添え

新年の乾杯に！

オリジナルラベルシャンパン ¥15,400(送料別)

国内では当ホテルでしかお召し上がりいただけないマンサール社のシャンパン プルミエクリュ。果実味と酸味の調和がとれたリッチで上質な味わいの希少ワインをもっとお楽しみいただけますよう、ホテルオリジナルデザインラベルでギフトボックスに入れてご用意しております。

〈販売場所〉

グランドメゾン山下公園 1階 S.Weil by HOTEL NEW GRAND

本館 1階 コーヒーハウスザ・カフェ

ホテルニューグランド公式オンラインショップ



年末年始のパーティーにおすすめ！

フレンチオードブル ¥21,800(送料込)

(内容量: 2~3 人前 / オードブル全 15 品、縦 18.8×横 31.8×高さ 7.2cm)

ホテルの味わいをご自宅でお楽しみいただける 15 種類のバリエーション豊かなメニューを各種取り揃えたホームパーティーにおすすめの一品です。クリスマスや年末年始、ご家族のお祝いや記念日など、おうち時間を贅沢に、食卓をひととき美味しく華やかに彩るこだわりのオードブルを揃えました。

〈ご注文方法〉

ホテル公式オンラインショップ <https://www.hotel-newgrand-shop.com/>

※冷凍配送でお届けします。(全国配送可能)

※年内お届けの承りは 2024 年 12 月 6 日(金)までとさせていただきます。

※賞味期限 / 冷凍保存 30 日間

〈詰め合わせ品目〉



- ・桜エビのパイ包み
- ・チキンと茸のガランティーヌ
- ・天使海老の和風仕立て
- ・蛸のマリネ
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・ゴボウの赤ワイン煮
- ・フランボワーズのムース
- ・コールドビーフ
- ・ポークの田舎風テリーヌ
- ・ラトウイユ
- ・ホタテ貝のトマト風味



- ・合鴨の燻製粒マスタード
- ・サーモンのラヴィゴット
- ・クリームチーズのグジェール
- ・スモークサーモン



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