

ホテルニューグランド
心と体をほっと温める限定メニュー
グラタンフェア

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 10 月 16 日(水)～11 月 30 日(土)までの期間、秋限定『グラタンフェア』を開催します。少しずつ風の冷たさを感じる季節におすすめの、心と体を温めるグラタンメニューをバリエーション豊かにご用意しました。初代総料理長サリー・ワイルから受け継ぐ伝統のレシピを元に、様々なグラタンメニューを提供してきた当ホテルならではの、美味しさを存分にご堪能いただけるフェアです。トマトの風味豊かなナポリタンに熱々のソースをかけグラタン仕立てにした「トマトスパゲッティグラタン」をはじめ、「鶏のプリンスオルロフ風」「帆立のグラタン」、「ソールフロランタン」など、それぞれ主役となる素材をしっかりと活かすオリジナルソースを合わせ焼き上げた、シェフ渾身のメニューの数々です。心にも体にも優しい笑顔溢れる美味しさで、幸せなお食事のひとつをお楽しみください。



期 間 2024年10月16日(水)～11月30日(土)

価 格	トマトスパゲッティグラタン	¥3,542
	帆立のグラタン	¥6,072
	ソールフロランタン	¥6,072
	鶏のプリンスオルロフ風	¥6,325

※スープ、デザート、コーヒーまたは紅茶付き ※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)

トマトスパゲッティグラタン ¥3,542

チヨリソとモッツアレラチーズをアクセントにしたトマトの風味豊かなナポリタンをグラタン仕立てにしたボリュームが魅力。熱々のソースをスパゲッティにたっぷり絡ませてお召し上がりください。



帆立のグラタン ¥6,072

濃厚でクリーミーなソースを旨味が凝縮した帆立にかけて焼き上げた、常連のお客様にファンが多いメニュー。マッシュルームや舞茸、椎茸、しめじなど、秋が旬のキノコ類との相性が抜群です。



ソールフロランタン ¥6,072

厚みのある舌平目に、コクのある濃厚なソースを合わせた本格的な一品。ふっくらと柔らかい舌平目にクリーミーなソースをたっぷり絡め、ホウレン草やマッシュルームとともに楽しみください。



鶏のプリンスオルロフ風 ¥6,325

19世紀に実在したオルロフ伯爵のシェフが考案した伝統的なメニューをアレンジした一品。濃厚でコク深いソースに鶏胸肉のジューシーな味わいが見事にマッチ、フォアグラをトッピングし、贅沢に仕上げました。



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。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
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