

ホテルニューグランド
収穫の秋を楽しむ優雅な午後
秋のクラシックアフタヌーンティー
ロビーラウンジ ラ・テラス

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 11 月 1 日(金)～11 月 30 日(土)までの期間、『秋のクラシックアフタヌーンティー』を販売します。“秋”と“クラシック”をテーマに、伝統のスイーツと旬の食材を使用したセイボリーを秋仕様にアレンジ、深まる秋におすすめのアフタヌーンティーです。キャラメリゼしたりんごの果実感と甘酸っぱさが魅力の「りんごのタタン」や、真っ赤にグラサージュしたカシスムースに濃厚なモンブランクリームをあしらった「カシスモンブランタルト」、ブリュレはピスタチオクリームを重ねカカオニブのリングドシャを飾った一口スタイルに、サバランやマカロン、生チョコなど、伝統のスイーツをバリエーション豊かにアレンジしました。セイボリーはさつまいもを使用したグラタン風のキッシュや、アフタヌーンティーの定番「キューカンバーサンド」をご用意しました。人気のスコーンは、ローズマリーの華やかな香りチーズのkokがクセになる「ローズマリーチーズスコーン」と「プレーンスコーン」の 2 種類をお楽しみいただけます。季節の移ろいを表現したこだわりのティーフーズをお召し上がりいただきながら、秋の優雅な午後のひとときをご堪能ください。



販売期間 2024年11月1日(金)～11月30日(土)

※画像は2名様分のイメージです

提供時間 12:00～20:00(L.O.19:30)

料 金 ¥6,704(税込・サービス料込) <土日祝はご利用時間を3時間とさせていただきます>

公式 HP https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/afternoontea_autumn/

提供店舗 本館1階 ロビーラウンジ ラ・テラス

お問合せ 本館1階 ロビーラウンジ ラ・テラス または レストランリザーベーション課 / 045-681-181(代表)



上段(スイーツ)

- ・オレンジと紅茶のサバラン
- ・りんごのタタン
- ・プリュレとピスタチオのクリーム
カカオニブのラングドシヤ添え



中段(スイーツ)

- ・カシスモンブランタルト
- ・アーモンドをまとったプチシュー
- ・ラム酒香るマカロン
- ・アールグレイの生チョコ



下段(セイボリー)

- ・キューカンバーサンド
- ・赤キャベツと葡萄のマリネ
- ・サーモンとさつまいものグラタン風キッシュ



スコーン

- ・ローズマリーチーズスコーン
- ・プレーンスコーン
(りんごジャム・クロテッドクリーム)

<17:00 以降のご利用特典>

季節限定の「栗のカクテル」または、「ノンアルコールカクテル」を1杯サービスします。
(本館1階「ラ・テラス」のみ)



本館1階ロビーラウンジラ・テラス

ヨーロッパ調の庭園に隣接する、光が差し込む店内で 優雅なひとときをお過ごしいただけます。

【日本紅茶協会「おいしい紅茶の店」認定店】

「おいしい紅茶の店」とは、全国の紅茶が楽しめるお店の中から推薦を受けて日本紅茶協会が認定したお店です。
“ラ・テラス”では紅茶の水色・香・味の抽出にまでこだわっておいしい紅茶とゆったりとした寛ぎの時間をご提供いたします。



横浜そごう10階 バー シーガーディアンⅢ

「秋のクラシックアフタヌーンティー」をお召し上がりいただけます

直営レストランである「バー シーガーディアンⅢ」では、ホテルでご提供しているアフタヌーンティーをお召し上がりいただけます。落ち着いた雰囲気の内からは横浜港の景色をご覧いただくことができ、ゆったりとしたソファで寛ぎのひとときをお過ごしいただけます。横浜駅直結の利便性はお買い物のご休憩にもおすすめです。

- 【提供時間】 11:00～17:00(L.O.16:30)
- 【料 金】 ￥6,704(税金・サービス料込)
- 【定 休 日】 そごう横浜店の定休日と同様
- 【お問合せ】 045-465-5995(直通)



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