

ホテルニューグランド

澄み渡る景色を眺めながらの優雅なお食事のひととき

冬の味覚ランチ

パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

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、2025 年 1 月 14 日(火)～2 月 28 日(金)までの期間、冬が旬の食材を使用したシェフこだわりのランチコースを提供する「冬の味覚ランチ」を販売します。タワー館 5 階パノラミックレストラン ル・ノルマンディの店内から望む横浜港の景色は、1 年の中でこの時期が一番美しく、冷たい澄んだ空気により、遠くの景色まで見渡すことができます。青い空と穏やかな冬風の海をのんびり眺めながらの優雅なお食事のひとときにぴったりの美食メニューをご用意しました。表面を軽く炙ることで香ばしい旨味が凝縮した帆立貝と、甘みのあるポワロー葱、深い旨味と程よい塩気のからすみが三位一体となった味わいを楽しむことができる前菜にはじまり、スープには聖護院かぶを使用した柚子風味のクリームスープをご用意、メインには風味豊かなバターソースで味わう白身魚のポワレや栗豚のロースト、伝統のマデラワインソースで仕上げた牛フィレのグリルなど、4 種類よりお選びいただけます。お皿を彩る美味しさに心満たされ目の前に広がる景色に癒される、そんな優雅なお食事のひとときを、居心地の良い寛ぎの店内でどうぞごゆっくりとお楽しみください。



期 間 2024 年 1 月 14 日(火)～2 月 28 日(金) 11:45～15:30(L.O.14:30)

価 格 メインチョイス ￥9,000／アミューズ・前菜・スープ・メイン料理・デザート・コーヒー

※フルコース￥13,000のご用意もございます。 ※全て税金・サービス料込み

お問合せ タワー館 5 階 ル・ノルマンディ または レストランリザーベーション課 045-681-1841(代)

冬の味覚ランチ



【前菜】

帆立貝の炙り ポットルガ風味のポワロー葱のプレッセ
セロリラヴのレムラード添え



【スープ】

聖護院かぶのクリームスープ 柚子風味



【肉料理】

スペイン・ガリシア産 栗豚のロースト ソース・ビガラード



【デザート】

ショコラバナナユクレープ 苺ソースとともに

おすすめドリンク

セント・チャールズ グリュウワイン ¥1,898(税サ込)

シナモンやアニスなどのスパイスにオレンジやレモンを加えた、ほんのりとした甘さが心地よい赤ワインをホットでご用意しました。寒い冬にぴったりのホットワインとともに「冬の味覚ランチ」をお楽しみください。



タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

横浜港の青い海と空に包まれているかのような優雅な船旅気分でお食事をお楽しみいただけます。



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

〒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