

2025 年 7 月 1 日

ホテルニューグランド

選りすぐりの味を詰め合わせたセットを数量限定で販売！

冷凍食品シリーズ 「昭和 100 年記念セット」

公式オンラインショップ

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 7 月 1 日(火)より、公式オンラインショップにて、ホテルニューグランド伝統メニューをご自宅でお楽しみいただける『昭和 100 年記念セット』を 300 セット限定で販売します。セットには、当ホテル発祥メニューである「シーフードドリア」や「スパゲッティナポリタン」のほか、肉の旨味あふれる「黒毛和牛と黒豚のハンバーグステーキ」や帆立やエビなどの具材がごろごろと入った「チャップスイ」、伝統のデミグラスソースとなめらかなグラタンソースを使用した「ビーフデミグラスドリア」の、5 種の多彩な美味しさをお得なセットでご用意しました。昭和 2 年に開業し、歴代のシェフにより大切に受け継がれてきた伝統の味わいを手軽にお召し上がりいただけるのはもちろんのこと、大切な方への贈り物としてもおすすめです。この機会にぜひご自宅での美味しいひとときをお楽しみください。



販売開始 2025 年 7 月 1 日(火)より【数量限定 300 セット】

価 格 昭和 100 年記念セット 1 セット ¥10,800(税込・送料込) ※冷凍便でのお届けとなります。

内 容 冷凍食品シリーズ 5 種各 1 個

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

お問合せ 営業企画部 045-681-1841(代表) 平日 10:00~17:00

昭和 100 年記念セット ￥10,800(税込・送料込)

(冷凍食品シリーズより 5 種各 1)



シーフードドリア

初代総料理長サリー・ウィルが、体調を崩したお客様の要望により創作したホテルニューグランド発祥メニューであるドリア。甲殻類の旨味がたっぷり詰まったコク深いなめらかなソースで仕上げた優しい味わいが口いっぱい広がります。ゴロゴロと入った具材に満足度の高い一品です。



スパゲッティナポリタン&パスタ

戦後の接收時代に滞在していたアメリカ兵の将校たちが、パスタに塩、胡椒、ケチャップを和えただけのものを食べていたことをヒントに、2 代目総料理長入江茂忠が生み出したホテルニューグランド発祥の一品です。トマトの酸味と甘みを活かした風味豊かなナポリタンソースとパスタをセットにご用意しました。



黒毛和牛と黒豚のハンバーグステーキ

開業時より提供されている長きに渡りファンの多い「ハンバーグステーキ」をご自宅でお召し上がりいただけるようご用意しました。黒毛和牛のコクと黒豚の甘みが引き立つふっくら柔らかなハンバーグです。凝縮された肉の旨味をとじ込めた本格的でジューシーな逸品をご家庭でお楽しみください。

※野菜類は付属しておりません



チャップスイ

ご宴席料理でのみ提供している「チャップスイ」は、一部のお客様から“幻のメニュー”と呼ばれています。19 世紀に中華料理がアメリカに伝わって生まれたことから、「アメリカ式中華丼」ともいわれています。戦後の接收時代にアメリカ軍が持ち込んだレシピを 2 代目総料理長の入江茂忠が改良を重ね商品化しました。ビーフブイヨンを使用し、それぞれの具材に合わせた焼き加減で個々にソテーするなど、大変手間のかかる料理です。

※ライスは付属しておりません



ビーフデミグラスドリア

6 代目総料理長関口真司がホテルニューグランド発祥のドリアを新たなスタイルにアレンジしました。伝統のデミグラスソースを使用し、やわらかな牛肉の旨味となめらかでコク深いグラタンソースが織りなす、濃厚でありながら優しい味わいの一品に仕上げました。



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