

ホテルニューグランド

芳醇な香りを堪能する秋のディナーコース

秋の夜、特別な薫り

イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

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 10 月 1 日(水)～11 月 30 日(日)までの期間、一皿ごとに多彩な香りを重ねつつ秋の味覚を堪能する、“記憶に残る”ディナーコース「秋の夜、特別な薫り」を販売します。少しずつ夜が長くなり、朝夕に吹く風で季節の変化を感じるこの時期にぴったりの秋限定のコースです。とろけるような赤茄子と肉厚な椎茸に生ハムとロディジャーノチーズを添えた芳しい香りを楽しむ前菜や、秋刀魚を赤ワインとトマトで煮込んだソースをメッツィリガトーニと絡めた薫香を楽しむパスタをご用意しました。また、三崎港直送の鮮魚は爽やかな香りのソース、柔らかなフィレ肉にはポルチーニ茸の芳香なソースで仕上げました。お食後には、イタリア栗を使用した風味豊かなマロンクリームを、香ばしさあふれるミルフィーユ仕立てにてお召し上がりいただきます。大切な方との食事のひとつを香りで彩るディナーを、隣接するヨーロッパ調の庭園を眺めながら、どうぞごゆっくりとお楽しみください。



提供期間 2025年10月1日(水)～11月30日(日) 17:00～21:00(L.O. 20:00)

価 格 フルコース ￥16,192(税金・サービス料込)

メインチョイス ￥12,017～(税金・サービス料込)

※メインチョイスは魚料理コースの場合 ￥12,017、肉料理コースの場合は ￥14,547 となります。

※天候・入荷状況によりメニュー内容・産地が変更になる場合があります。

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

提供店舗 本館 1 階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

お問合せ 本館 1 階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ または レストランリザーベーション課 045-681-1841(代)

秋の夜、特別な薫り

一皿ごとに多彩な香りを重ねつつ秋の味覚を堪能する、“記憶に残る”秋限定ディナーコースです。
メインチョイスは、魚料理コースと肉料理コース、フルコースのご用意もございます。

【前菜】

椎茸 赤茄子 生ハム ロディジャーノ 季節のトリュフ

肉厚な椎茸や旬の赤茄子を、クリーミーで香り高いロディジャーノチーズと薄くスライスしたしっとり柔らかな食感の生ハムとともにお召し上がりいただく、芳しい香りを楽しむことができる一皿です。



【パスタ】

秋刀魚の赤ワイン ポモドーロ メッツィリガトーニ

旬の秋刀魚を赤ワインとトマトで柔らかくなるまで煮込み、円筒形のショートパスタ メッツィリガトーニと絡めて提供する、薫香を楽しむパスタです。



【魚料理】

本日の魚のロースト ペルノー サフランソース

神奈川県三崎港より直送される新鮮な旬の魚を、ペルノーとサフランを使用した爽やかな香りに包まれたトスカーナ地方の郷土料理カチュッコ風のソースでお召し上がりいただけます。香り豊かな白ワインとのペアリングもおすすすめです。



【肉料理】

牛フィレステーキ ポルチーニソース

肉質柔らかな牛フィレ肉をイタリアの秋の味覚に欠かせないポルチーニ茸を使用した濃厚で芳香な香りをご堪能いただけるソースでお召し上がりください。



【ドルチェ】

イタリア栗のマロンクリーム ミルフィーユ仕立て

イタリア産の栗を使用した風味豊かなマロンクリームをサクサクの食感とともに楽しめるミルフィーユをご用意しました。

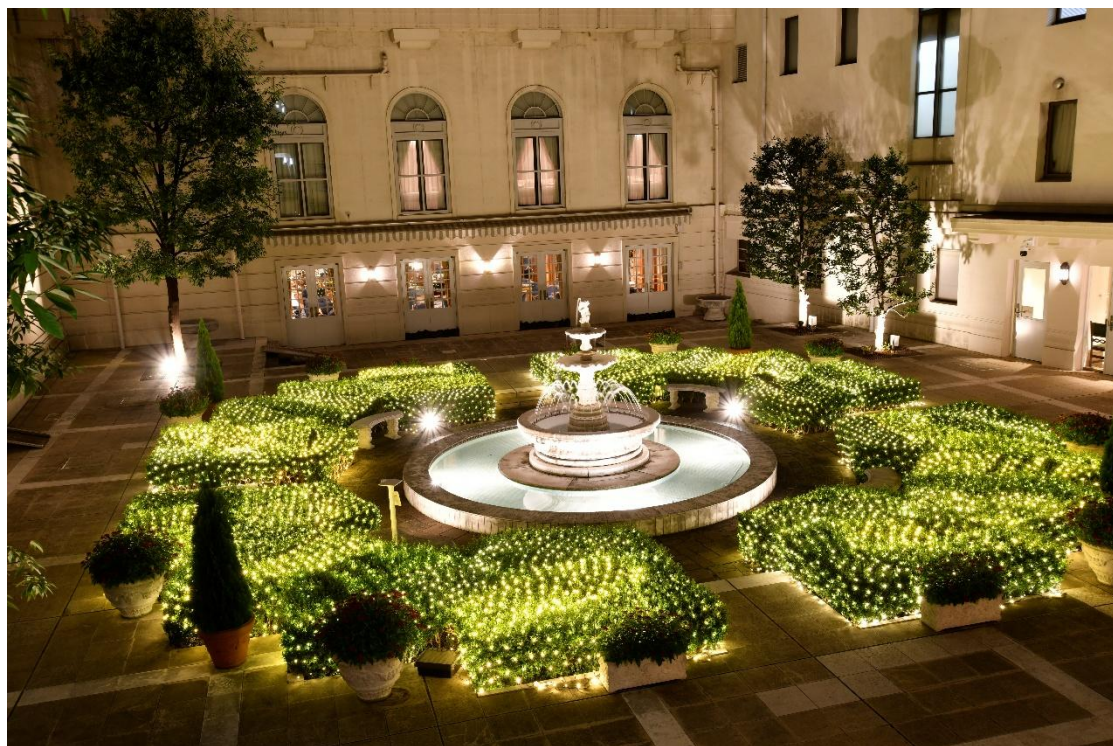


本館 1 階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

「食を楽しむイタリアンダイニング」をコンセプトに、やわらかな風が吹く開放的な中庭を臨む、心地良い寛ぎの空間の店内。“もっと楽しく、もっと気軽に” をテーマに、本格イタリア料理をカジュアルにお楽しみいただけます。



店内からは、ヨーロッパ調の庭園の煌めくイルミネーションをご覧ください。まるでイタリアを旅しているかのような気分で、お食事のひとときをお楽しみください。



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