

ホテルニューグランド

初代総料理長より受け継ぐ伝統メニューを堪能する美食の秋

秋のオールドクラシックフェア I・II

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、2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)までの期間、初代総料理長サリー・ワイルより代々受け継がれてきた伝統のレシピを提供する「秋のオールドクラシックフェア I・II」を販売します。スープ、メイン料理、デザートのコース仕立てでお召し上がりいただく本フェアでは、選べるメイン料理を 2 種ご用意しました。第一弾(9/1～10/15)では、丁寧に揚げ焼きした仔牛肉にアンチョビやオリーブ、ケッパー、バターなどを使用した爽やかな味わいのソースを合わせたボリュームある一品を、魚料理は蒸し煮にした平目や茸、トマトのライスコロケを、香り高いモリーユ茸のなめらかなクリームソースでご用意しました。第二弾(10/16～11/30)では、有頭海老に舌平目を巻き付け蒸し煮にし、甲殻類の旨味がたっぷり詰まったアメリカンソースと白ワインのソースを合わせ焼き上げた伝統の一品のほか、丸めたビーフにベーコンを巻き、グリーンペッパー香るクリーミーでコク深いソースが肉の美味しさを引き立てるジューシーな一皿をお選びいただけます。めぐる季節を感じながら味わうクラシックホテル伝統メニューの数々を、この機会にぜひお楽しみください。



画像は「秋のオールドクラシックフェア I」のメニュー

期 間 秋のオールドクラシックフェア I 2025年9月1日(月)～10月15日(水)

秋のオールドクラシックフェア II 2025年10月16日(木)～11月30日(日)

価 格 ￥5,000～(スープ・メイン・デザート・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶/税金・サービス料)

提供店舗 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/the-cafe/>

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(代表)

秋のオールドクラシックフェアⅠ (9/1～10/15)

■魚料理コース ¥6,000(税サ込)

平目のモリーユクリーム (画像:中)

魚介の出汁やエシャロット、白ワインなどで丁寧に蒸し煮した平目を、モリーユ茸の香り高い口当たりなめらかなクリームで仕上げた一品。付け合わせに添えた茸とマトのライスコロケは、くずしてお召し上がりいただくと、クリームリゾットのように味えるのも魅力。



■肉料理コース ¥5,500(税サ込)

仔牛のリエージュ風 (画像:手前)

丁寧に揚げ焼きした柔らかな肉質の仔牛肉に、アンチヨビやオリーブ、ケッパー、バターなどを使用した爽やかでコクのあるソースを合わせたボリューム感あるメニューです。

秋のオールドクラシックフェアⅡ (10/16～11/30)

■魚料理コース ¥5,000(税サ込)

舌平目のグラタン アントワネット風 (画像:奥)

ポイルした有頭海老に舌平目を巻き付け蒸し煮することで旨味を閉じ込め、甲殻類の旨味たっぷりのアメリカンソースと白ワインのソースを合わせた味わい深いソースをかけ焼き上げた、ホテル伝統のグラタンメニューです。



■肉料理コース ¥6,000(税サ込)

メダイヨンドビーフ ポワブルベールソース (画像:手前)

メダル状に丸めた牛肉にベーコンスライスを巻いて焼き、グリーンペッパー香るクリーミーでコクのあるソースで仕上げました。肉のジューシーな味わいをソースが引き立てる、絶妙な味わいをお楽しみいただけます。

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。木のぬくもりを大切に、外光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