

ホテルニューグランド

お正月を華やかに彩る贅を尽くした洋風おせち

ローストビーフおせち 三段重・二段重

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 9 月 1 日(月)より、ホテル伝統の“ローストビーフ”を主役にした華やかな彩りの洋風おせち「ローストビーフおせち三段重」(限定 50 個)と「ローストビーフおせち二段重」(限定 100 個)の予約を開始します。メインのローストビーフには、赤身と脂身のバランスが良いブランド牛“瑞穂牛”のロース肉を使用し、噛むほどに肉の旨味が口いっぱいに広がる贅沢な味わいをご堪能いただけます。クリーミーで大粒なキャビアや鮑のマリネ、オマール海老のテリーヌなど、ワインやシャンパン、日本酒、そしてビールでも箸が進む、贅沢な食材を使用した豪華なおせちです。新たな年を迎えた慶びを祝う笑顔の集いのお食事に、大切な方への新年のご挨拶を兼ねた贈り物に、2026 年の幕開けにふさわしい華やかなおせちをいかがでしょうか。



ローストビーフおせち 三段重

予約期間 2025年9月1日(月)~12月12日(金) ※売り切れ次第予約受付終了となります

価格 【限定 50 個】 ローストビーフおせち 三段重(5 人前・全 16 品) ¥57,000(消費税・送料込)

【限定 100 個】 ローストビーフおせち 二段重(3~4 人前・全 13 品) ¥40,000(消費税・送料込)

予約方法 公式オンラインショップ <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/osechi/>

お届け日 2025年12月30日(火) (冷凍配送)

※配送は、岡山県、鳥取県、広島県、島根県、山口県を除く本州エリアに限定させていただきます。

お問い合わせ 営業企画部 045-681-1841(代) 平日 10:00~17:00

ローストビーフおせち 三段重 ¥57,000

(内容量:5人前/全16品、1段のサイズ:縦18.9×横18.9×高さ5.4cm)



【一の重】

桜エビのパイ包み
蟹のヴァロンティーマヌ サフランムース
キャビア&メルバトースト
チキンとポルチーニのガランティーマヌ
スモークサーモンのロール仕立て
鴨のスモーク ゴボウの赤ワイン煮添え
トリュフボール
白身魚のエスカベッシュ カレー風味
抹茶のムース

【二の重】

ポルチーニのムースと小松菜のプリオッシュ
パテドカンパーニュ
天使海老の和風仕立て
鮑のマリネ コンソメゼリー添え
鱈のレモンソース
オマール海老のテリーマヌ

【三の重】

瑞穂牛のローストビーフ レフォールソース添え

ローストビーフおせち 二段重 ¥40,000

(内容量:3~4人前/全13品、1段のサイズ:縦18.9×横18.9×高さ5.4cm)



【一の重】

桜エビのパイ包み
蟹のヴァロンティーマヌ サフランムース
オマール海老のテリーマヌ
キャビア&メルバトースト
チキンとポルチーニのガランティーマヌ
鮑のマリネ コンソメゼリー添え
スモークサーモンのロール仕立て
鴨のスモーク ゴボウの赤ワイン煮添え
抹茶のムース

【二の重】

パテドカンパーニュ
鱈のレモンソース
天使海老の和風仕立て
瑞穂牛のローストビーフ レフォールソース添え

新年の乾杯に！ マッカーサーが愛した純米酒 日本酒純米「東長」

価格 ¥2,530(税込) 720ml

販売 S.Weil by HOTEL NEW GRAND、本館1階コーヒーハウス ザ・カフェ
公式オンラインショップ(送料別途)

200年の歴史を誇る伝統的手法で製造された米の旨味と芳醇な香りが調和したキレのある味わいが魅力。戦後、マッカーサーがその味に魅了され、連合軍指定商品となりました。葛飾北斎の作品『富嶽三十六景』より、躍動感あるダイナミックな波の描写と存在感を放つ富士山を描いた「神奈川沖波裏」をオリジナルパッケージとして採用しました。日本とアメリカを繋ぐ“平和の美酒”は、新年を祝うお食事会におすすりめです。



年末年始のパーティーにおすすめ！ フレンチオードブル

価格 ￥21,800(送料込) 内容量:2~3人前/オードブル全15品、縦18.8×横31.8×高さ7.2cm)
販売 公式オンラインショップ

ホテルの味わいをご自宅でお楽しみいただける15種類のバリエーション豊かなメニューを各種取り揃えたホームパーティーにおすすめの一品です。クリスマスや年末年始、ご家族のお祝いや記念日など、おうち時間を贅沢に、食卓をひととき美味しく華やかに彩るこだわりのオードブルを揃えました。

※冷凍配送でお届けします。(全国配送可能)
※年内お届けの受注期間
2025年12月12日(金)まで
※賞味期限/冷凍保存30日間



〈詰め合わせ品目〉

- ・桜エビのバイ包み
- ・チキンと茸のガランティース
- ・天使海老の和風仕立て
- ・蛸のマリネ
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・ゴボウの赤ワイン煮
- ・フランポワーズのムース
- ・コールドビーフ
- ・ポークの田舎風テリーヌ
- ・ラトウイユ
- ・ホタテ貝のトマト風味
- ・合鴨の燻製粒マスタード
- ・サーモンのラヴィゴット
- ・クリームチーズのグジェール
- ・スモークサーモン

オリジナルラベルシャンパン ￥15,400(送料別)

価格 ￥15,400(税込)
販売 S.Weil by HOTEL NEW GRAND
本館1階コーヒーハウス ザ・カフェ
公式オンラインショップ(送料別途)

国内では当ホテルでしかお召し上がりいただけないマンサール社のシャンパン プルミエクリュ。果実味と酸味の調和がとれたリッチで上質な味わいの希少ワインをもっとお楽しみいただけますよう、ホテルオリジナルデザインラベルでギフトボックスに入れてご用意しております。



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