

ホテルニューグランド

横浜港を臨むパノラマビューの景色とともに冬の恵みを堪能する

季節を味わう冬ランチ

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、2026 年 1 月 6 日(火)～2 月 28 日(土)までの期間、冬に旬を迎える素材を使用した味わい豊かなメニューの数々を提供するランチコース「季節を味わう冬ランチ」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景色は、空気の澄んだ冬が一年の中でも一番綺麗です。青々と広がる快晴の空や冬風の横浜の海を眺めながら、冬の恵みをご堪能いただける各種メニューをご用意しました。冬野菜と魚介のテリーヌに香ばしい炙りイカを添えた、まろやかな根セロリのレムラードでお召し上がりいただく前菜や、冬が旬の聖護院カブのクリームスープには、さわやかな柚子の香りをほんのりと添えました。メインディッシュには、錦爽鶏のバロティーヌを旬の野菜とともにポトフ仕立てでご提供するあたたかな一皿のほか、4 種類よりお選びいただけます。澄み渡る景色を眺めながら過ごす美食時間は、優雅な船旅気分も味わうことができる至福のひとつです。心まで温めるこの冬おすすめのランチをどうぞごゆっくりとお楽しみください。



期 間	2026 年 1 月 6 日(火)～2 月 28 日(土) 11:45～15:30(L.O.14:30)
価 格	メインディッシュチョイス ￥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。
公式 HP	https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie-winter-lunch/
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)

季節を味わう冬ランチ



海の幸と冬野菜のテリーヌ炙りイカと根セロリのレムラード



聖護院かぶのクリームスープとチキンのロワイヤル ゆず風味



錦爽鶏のパロティーヌ ポ・ト・フー仕立て
ヴィネガー風味の野菜添え



くるみのケーキ クランチチョコを添えて

タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

実在したフランスの豪華客船ノルマンディー号をコンセプトにした店内からは、
横浜港の景色やベイブリッジ、みなとみらいを一望いただけます。
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