

ホテルニューグランド

真っ赤な苺の魅力が満開！旬の苺スイーツが勢揃い

苺フェア

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 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土)までの期間、旬の苺スイーツを多彩なバリエーションでご用意する『苺フェア』を開催します。「いちごパフェ」は、苺のシャーベットやムース、ゼリーなど、様々な苺のアレンジを重ね、サクサクのメレンゲやラングドシャ、ホホワイトチョコクランチの食感をアクセントに、苺の甘酸っぱさを華やかなビジュアルで表現しました。ケーキは、粒よりのあまおうを使用した王道を極めた美味しさが魅力のショートケーキや、苺の果実味を楽しめるタルト、パイ生地と苺の食感のハーモニーがお楽しみいただけるミルフィーユ、苺ムースに紅茶のスフレを忍ばせ生クリームをフリルのように絞った可愛らしい装いのムースの 4 種類をご用意しました。“苺”の爽やかな甘さと華やかな見た目に心躍る期間限定スイーツを、この機会にぜひお楽しみください。



提供期間 2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

価格	いちごパフェ	¥ 3,000(税サ込)
	あまおうのショートケーキ	¥ 1,898(税サ込)／テイクアウト ¥ 1,620(税込)
	タルト・フレーズ	¥ 1,645(税サ込)／テイクアウト ¥ 1,404(税込)
	ミルフィーユ・フレーズ	¥ 1,012(税サ込)／テイクアウト ¥ 864(税込)
	ムース・フレーズ	¥ 1,265(税サ込)／テイクアウト ¥ 1,080(税込)

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/thecafe-strawberry/>

お問い合わせ 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)

＜パフェ＞

いちごパフェ ¥3,000(税サ込)

苺のシャーベットやムース、ゼリーなど、苺を様々にアレンジし、さらにサクサクのメレンゲやラングドシャ、ホワイトチョコクランチを重ね食感もお楽しみいただけるよう仕上げました。苺の味わいはもちろん、美しく華麗な見た目もお楽しみいただける“苺”の魅力をたっぷりとお楽しみいただける新作パフェです。



＜ケーキ＞

あまおうのショートケーキ

¥1,898(税サ込)／テイクアウト ¥1,620(税込)

口どけの良い上品な甘さの生クリームに人気のあまおうをサンドし、トップにもカットしたあまおうを飾りました。シンプルでありながらあまおうの豊かな甘みをご堪能いただける王道を極めた美味しさを楽しむことができるショートケーキです。



タルト・フリーズ

¥1,645(税サ込)／テイクアウト ¥1,404(税込)

チョコレートのサブレに、アーモンドクリーム、イチゴジャムを重ねました。さらに、カスタードクリーム、生クリーム、苺を乗せ、コロんと可愛らしく仕上げたタルトです。



ミルフィーユ・フリーズ

¥1,012(税サ込)／テイクアウト ¥864(税込)

なめらかな苺のムースをサクサクとしたミルフィーユ生地で挟み、トップには苺を一粒トッピングしました。苺のジューシーさと、様々な食感のハーモニーをお楽しみいただけるケーキに仕上げました。



ムース・フリーズ

¥1,265(税サ込)／テイクアウト ¥1,080(税込)

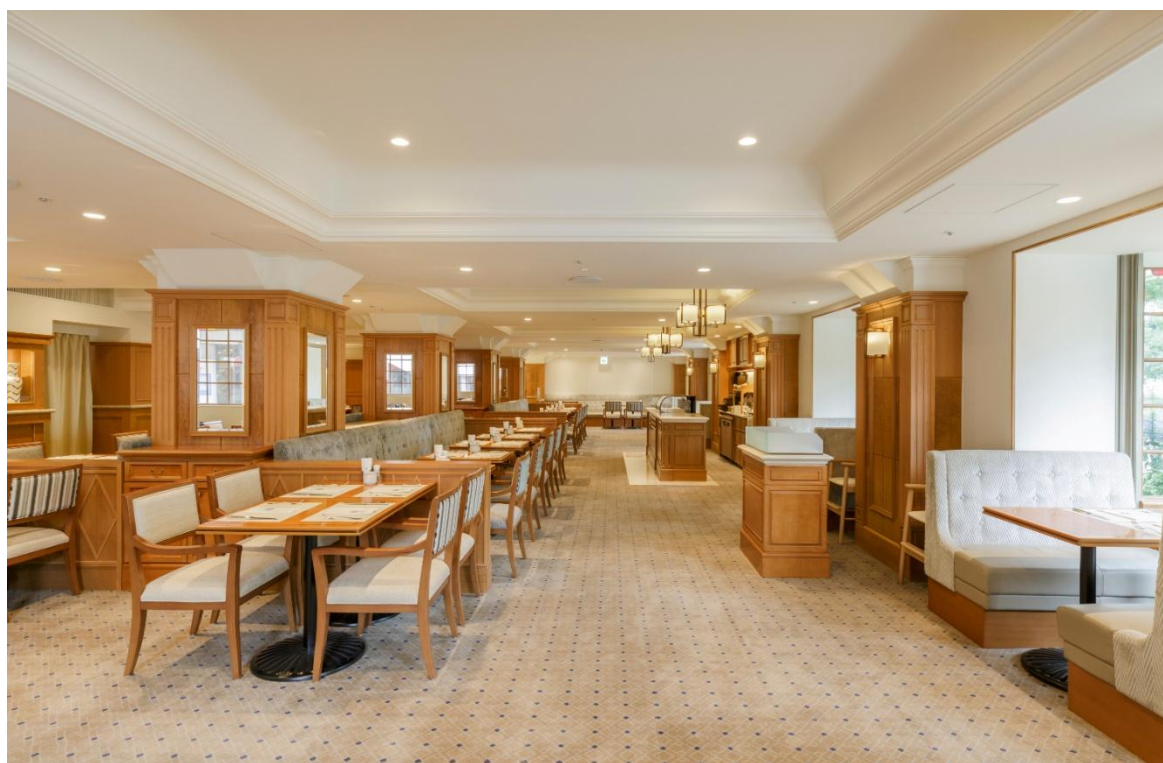
甘みのあるフレッシュ苺を使用した薄ピンク色の苺ムースの中に、甘酸っぱいベリーソースと口の中で香りがふわっと広がる紅茶のスフレを忍ばせました。トップには苺を一粒とフリルのような生クリームを乗せた見た目にも可愛いケーキです。



<提供店舗>

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。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、幅広くご利用いただけます。



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