

Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2025年11月17日

ホテルニューグランド

歴史薫る空間で新年を祝うティータイム

新春フェニックスアフタヌーンティー

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3日(土)～7日(水)の5日間限定で、本館2階フェニックスルームにてアフタヌーンティーを提供するティーサロンをオープンします。新春のティータイムにふさわしい、彩りと味わいをお楽しみいただける限定のアフタヌーンティーです。デザートは、ホテル伝統のプリンに飴細工をトッピングし華やかにアレンジした「クラシックプリン」や、玉露の薫り高くまろやかな旨味が口の中で広がる「ガトー・オ・テヴェール」、雪化粧のようにココナツを纏わせた「苺のラミントン」、鏡餅のような見た目が可愛らしい「オレンジと紅茶のマカロン」など、バリエーション豊かなスイーツをご用意しました。セイボリーは、サーモンを使用した手毬寿司やキャビアを添えた紅白のイトヨリダイのテリーヌ、鮑とほうれん草のキッシュなど、まるでお節のような華やかな彩りで盛り付けた口福な味わいが勢揃いしました。日本古来の神殿のような雰囲気の空間で積み重ねてきた歴史に浸ることができる優雅な時間を、どうぞごゆっくりとお楽しみください。



画像は2名様分のイメージです

開催日 2026年1月3日(土)～7日(水) <5日間限定／要予約>

時 間 1部 12:00～14:00 (L.O. 13:30) / 2部 15:00～17:00 (L.O. 16:30) ※各部35食限定

料 金 新春フェニックスアフタヌーンティー ¥7,500(税込)

※料金には、アフタヌーンティー、フリードリンク・消費税・サービス料が含まれます

場 所 本館2階 ダイニングルーム フェニックス

予 約 2025年11月18日(火)正午より <オンライン限定・事前予約制> ※定員に達し次第、受付を終了いたします

<https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/2601newyear/>

お問合せ 宴会予約 045-681-1841(代表) 10:30～19:00



上段(スイーツ)

- クラシックプリン
- ガトー・オ・テヴェール
- オレンジと紅茶のマカロン



中段(スイーツ)

- 苺のラミントン
- プラリネショコラ
- タルトレットクラフティ



下段(セイボリー)

- スモークサーモンとインディカ米の手毬寿司 柚子の香り
- 紅白のイトヨリダイのテリーヌ
- キャビア添え鮑とほうれん草のキッシュ
- アンチョビオリーブのピンチョス
- 南瓜とさつま芋の栗のガトー仕立て バルサミコ風味



スcone

- 苺とチーズのスcone
- プレーンスcone
- (苺ジャム・クロテッドクリーム)

【本館2階 フェニックスルーム】

1927年(昭和2年)開業時にメインダイニングとして営業をしていたフェニックスルームは、日本古来の寺社仏閣建築様式で、その当時のお客様のほとんどが外国人であったことを意識しての造りとなっています。今も変わらず宴会場として使用されており、一步足を踏み入れると天井の装飾や独特な雰囲気に魅了されます。西洋様式のホテルニューグランドにあって、日本古来の神殿を内包したかのような大変魅力のある会場です。

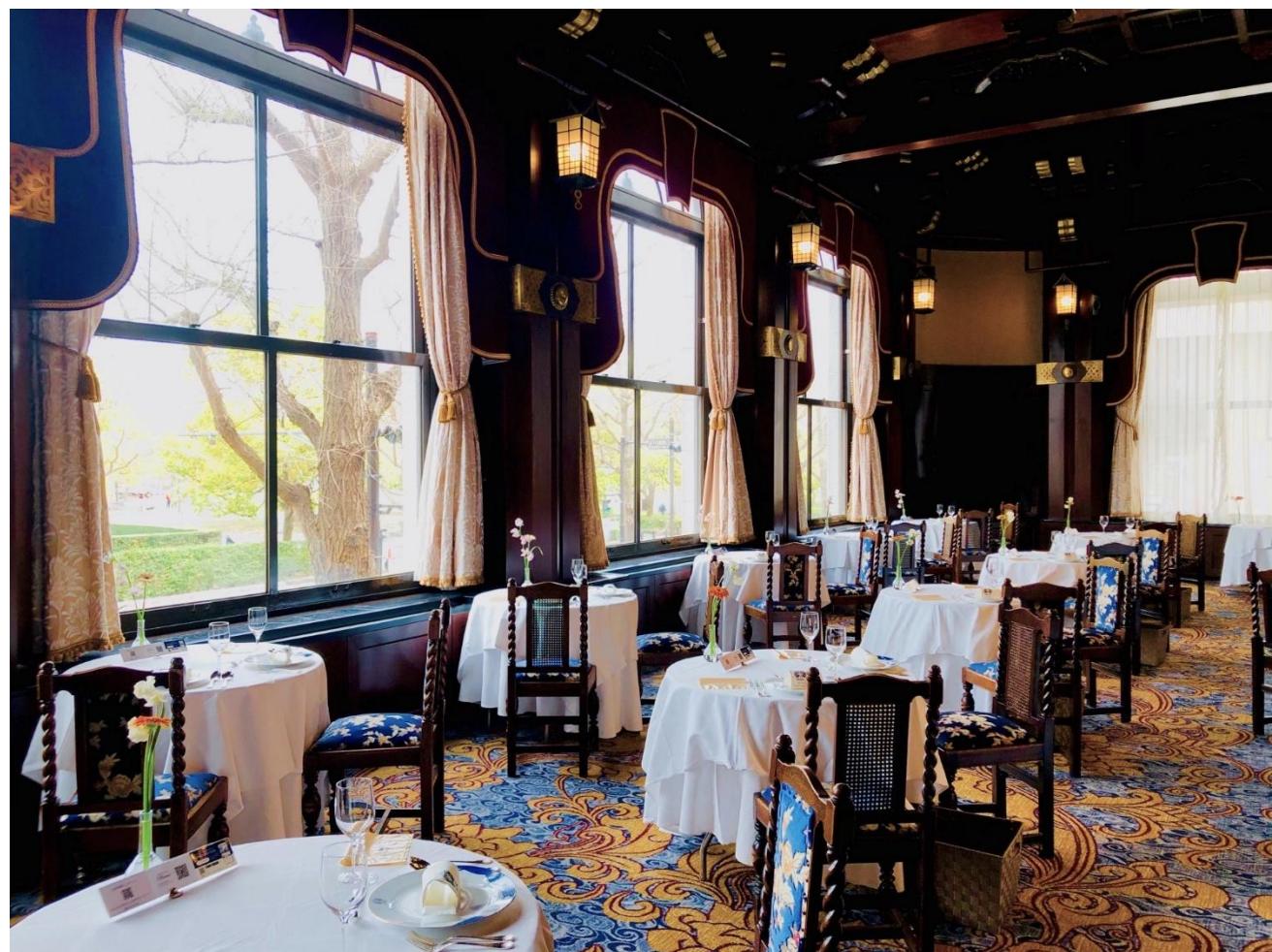


▲本館2階フェニックスルーム



▲1927年開業時の頃のフェニックスルーム

(画像:左は開業日の様子、画像右はメインダイニング営業の様子)



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

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

〒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