

ホテルニューグランド

パノミックレストラン ル・ノルマンディ 個室会食プラン

心を尽くすおもてなしのひとときにふさわしい至極のフルコースディナー

和とフレンチの饗宴

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 2 月 1 日(日)より、フランス料理と日本料理を 1 つのコースとしてお召し上がりいただける個室限定フルコースディナー「和とフレンチの饗宴」を販売します。伝統あるフランス料理をホテルニューグランドならではのアレンジでお届けする「ル・ノルマンディ」と、旬の素材を厳選した豊かな味わいを創作する京料理「熊魚菴 たん熊北店」の 2 つの異なるジャンルのメニューを交互にお召し上がりいただける“饗宴ディナー”です。フランス料理のシェフと日本料理の板前、それぞれが互いにリスペクトし合い響き合うことで紡ぎだされる美食体験を、プライベートな完全個室でお過ごしいただけます。ビジネスシーンや大切な方とのご会食に、心を尽くすおもてなしのひとときにふさわしい、特別な空間で味わう特別な料理を堪能するディナータイムを、どうぞごゆっくりとお過ごください。



販売開始 2026 年 2 月 1 日(日)より ディナー営業時間 17:30~21:00(L.O.20:00)

価 格 和とフレンチの饗宴 お一人様 ￥100,000(税サ込)

※2~10名様にて、承りをさせていただきます。

※本プランにはお飲物は含まれません。 ※ご予約はご利用の10日前まで承ります。

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/le-normandie/>

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)



ル・ノルマンディ
料理長 花木 洋一郎



熊魚菴 たん熊北店
横浜店 総料理長 大木 宏行

パノラミックレストラン ル・ノルマンディ 個室会食プラン

和とフレンチの饗宴

※懐石料理とフランス料理のメニューを交互に提供します。 ※下記メニュー内容は一例となり、時期により異なります。

ズワイ蟹のレムラード カリフラワーのムース キャヴィア添え

御造り八寸 季節鮮魚の造りと季節の取肴の盛合せ

〈季節鮮魚のお造り〉

天然真鯛菜の花昆布締め巻 本鮭とろ 旬貝一種

〈季節の取肴〉

てつばい(赤貝、墨烏賊、分葱の酢味噌和え) 胡麻豆腐 いくら 青身 生姜 べつ甲あん 花丸胡瓜と蒸し鮑 唐墨大根

トルチュのコンソメスープ

伊勢海老具足煮 京白味噌仕立て 河豚の白子を添えて

伊勢海老 河豚焼き白子 炙りバチコ 焼下仁田葱 小松菜 木の芽

鰻のボルドーズ仕立て トリュフ風味のオニオンタルトに乗せて

喜知次と蛤の酒蒸し 特製ぼん酢にて

喜知次 地蛤 火取り雲丹 菊菜 白髪葱 柚子 特製ぼん酢

国産牛フィレ肉のグリル ジュ・ド・トランシュ トリュフを添えたジャガイモのガトー

特選握り寿司 5 種 味噌仕立ての小吸物

本鮭天身のヅケ のどろ火取り 小肌 煮穴子 車海老 ガリ生姜 季節の香物

デザート

コーヒー・ミネラルデイズ

～お飲物(ペアリング)～

乾杯用のシャンパンと、お料理に合わせて、日本酒・ワイン・食後酒をご用意しております。

お一人様 ￥30,000～

お酒を召し上がれないお客様向けに、

ノンアルコールワインやワイングラスで提供するボルドティーもご用意しております。

お一人様 ￥10,000～



プライベートな完全個室でフランス料理と日本料理の贅を尽くした極上のメニューをお召し上がりいただけます。ゆったりとお寛ぎいただける美食のひとつと優雅な空間は会話も弾み、ビジネスシーンなどの大切な方をおもてなしする機会や会食におすすめです。

タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

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フランス料理のレストランです。窓からは横浜港やみなとみらいを一望いただけます。



▲ タワー館 5 階ル・ノルマンディ 店内内観



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