

ホテルニューグランド

春の彩りと香りを楽しむ季節限定のコースメニュー

## 春のお祝いランチ・ディナー

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 3 月 2 日(月)～4 月 26 日(日)までの期間、春の食材を華やかなアレンジでお届けする「春のお祝いランチ・ディナー」を販売します。桃の節句や就職や進学など、新たな旅立ちを祝う春の会食にふさわしい、旬の食材をふんだんに盛り込んだ本格フレンチコースをご用意しました。旬の甘みが際立つホワイトアスパラガスや、しっとり柔らかな食感で仕上げた彩り鮮やかなサーモンなど、お皿を華やかに彩るメニューをラインナップしました。メインディッシュは、ハーブの香りを纏わせた骨付きの仔羊のローストや、牛肉を 2 種の調理法で盛り合わせた贅沢な一皿など、お好みでお選びいただけます。コースの締めくくりには、桜や抹茶を使用した春の訪れを優しい甘さで可愛らしく表現したデザートを提供します。豪華客船をコンセプトにした優雅な店内で横浜港の青い海と空を眺めながら、春の彩りと香りをご堪能いただける美食のひとつを、どうぞごゆっくりとお楽しみください。



期 間 2026年3月2日(月)～4月26日(日)

▲画像はディナーのイメージ

価 格 ランチ メインチョイス ￥9,000～ /フルコース ￥13,000～

ディナー メインチョイス ￥16,000～ /フルコース ￥22,000～

※価格は全て税金・サービス料込み ※天候・入荷状況によりメニュー内容・産地が変更になる場合があります。

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

提供店舗 タワー館5階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

お問合せ タワー館5階 パノラミックレストラン 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)

## 春のお祝いランチ 11:45～14:30(L.O.)

横浜港の青い海と空を眺めながらのお食事は、新たな旅立ちを祝う出航を思わせるひとときです。  
優雅な船旅気分でお過ごしください。



マリネしたサーモンのミキユイ  
赤ワインのエッセンス



プロヴァンス風野菜のスープ  
バジルの香り



国産牛肉を2つの調理法で  
薄切り国産牛肉のグリルとホホ肉のワイン煮込み



桜香るゼリーと抹茶のムース  
ダークチェリーとともに



## 春のお祝いディナー 17:30～20:00(L.O.)

光輝く夜景がお祝いの会食を華麗に演出します。彩り綺麗なメニューに合わせたワインをソムリエがご提案、お食事とのマリアージュをお楽しみいただくのもおすすめです。



多彩な野菜の菜園風  
ノワール・ド・ピゴール生ハムとイカの軽い炙りを添えて

ホワイトアスパラガスのバヴァロアと  
冷製クリームスープ

本日の魚料理 シェフスタイル



骨付き仔羊のロースト タイム風味



抹茶とチーズのロールケーキ  
桜風味のバニラアイス添えて



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](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)  
[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto: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