

ホテルニューグランド

春の風と光が織りなす心ほどけるディナーコース

春の息吹を感じるディナー L'arrivo della Primavera

イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

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 27 日(月)までの期間、春の訪れを旬の素材で表現した限定ディナーコース「春の息吹を感じるディナー L'arrivo della Primavera」を販売します。ロディジャーノチーズと熟成生ハムで咲き誇る花々に見立てた前菜は、揚げたてのゼッポリーネとともにお召し上がりいただく、春の扉をそっと開くような一品です。パスタは春キャベツとしらす、桜エビ、ホタルイカなど、その日に最もおいしい素材をシェフが厳選し提供します。三浦から直接仕入れる鮮魚を使用した魚料理では、ふっくらと蒸し焼きにした真鯛に瑞々しいアスパラガスと白蛤を添えた一皿を、肉料理では、厚みのある仔牛のフィレ肉をパン粉焼きにし、風味豊かな落の薑のソースのほろ苦さをアクセントにお召し上がりいただきます。食後には、春を告げるミモザの花が咲く庭園をイメージした可愛らしいドルチェをご用意しました。芽吹きを春を旬の味わいで堪能する華やかなメニューは、大切な方との“春”を愛でるお食事のひとつにオススメです。隣接する庭園に煌めくイルミネーションとともに、身も心もほぐれてゆくような夜をお過ごしください。



提供期間 2026年3月2日(月)～4月27日(月) 17:00～21:00(L.O.20:00)

価 格 フルコースディナー ￥14,547～／前菜2皿・パスタ・魚料理・肉料理・パン・ドルチェ・コーヒー
メインチョイスディナー ￥12,017～／前菜2皿・パスタ・メイン(魚料理または肉料理)・パン・ドルチェ・コーヒー
※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。

提供店舗 本館1階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/ilgiardino-spring/>

お問合せ 本館1階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ または レストランリザベーション課／045-681-1841(代)

春の息吹を感じるディナー L'arrivo della Primavera

真っ白なお皿を彩る華やかなメニューの数々が、“春”の訪れを感じさせる季節限定のメニューです。
旬の食材を使用し、味わい、香り、彩りにこだわりお届けする美食のひとつときををご堪能ください。



ゼップリーネ 生ハムとロディジャーノチーズ



春の季節のパスタ

(画像はメニュー例：しらすと春キャベツのパスタ ポットルガ風味)



真鯛のフリカッセ アスパラガス 白蛤とアサリ



仔牛フィレ肉のパン粉焼き トマト 落の薑



トルタミモザ ベリーソース

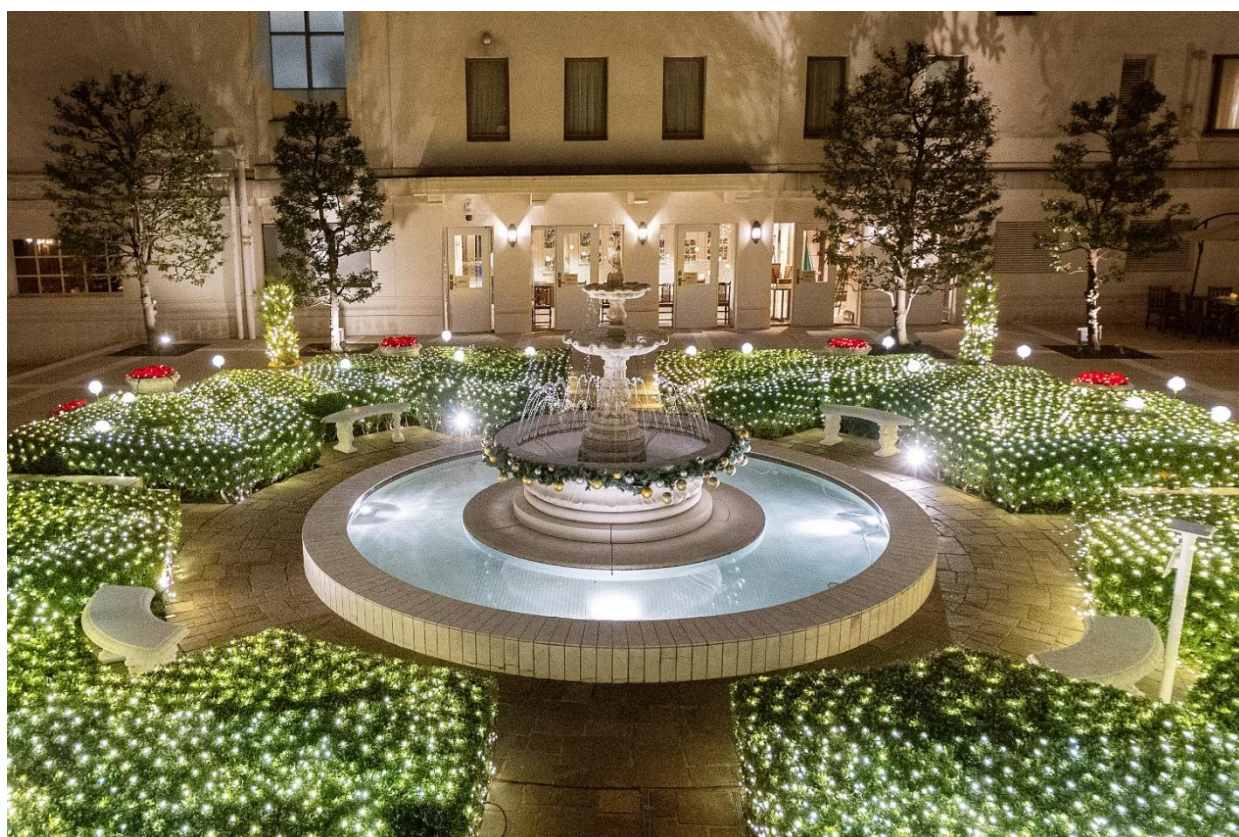
【本館 1 階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ】

イタリア各地の味わい豊かな郷土料理の数々を旅するようにお楽しみいただける「食を楽しむイタリアンダイニング」がコンセプトのレストランです。“もっと楽しく、もっと気軽に”をテーマに、ダイニングテーブルを囲むように和気あいあいと語らい過ごすひとときを、本格イタリア料理とともにお楽しみください。



隣接する本館中庭のイルミネーションをご覧ください

噴水を配したヨーロッパ調の美しい庭園に煌めく光あふれるロマンティックな空間をお食事とともにお楽しみください。



光の演出「アクアブルーム」 ※通年開催

19:00／19:30／20:00（各回約 3 分間点灯）

ブルーとホワイトの照明が緩やかな波のように揺らぐ、光の演出をご覧ください。



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