

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

クラシックフレンチを最高のパフォーマンスで堪能する記憶に残る美食ディナー

デクパージュの晚餐

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 16 日(月)より、タワー館 5 階パノミックレストラン ル・ノルマンディの個室限定プラン「デクパージュの晚餐」を販売します。お客様の目の前で料理を切り分け仕上げる、クラシックフレンチの真髄ともいえるサービス“デクパージュ”をプライベートな空間でお楽しみいただけるフルコースディナーです。デクパージュの醍醐味は、鮮やかな手つきで料理を盛り付ける手仕事を極めたプロの技を、香りや音とともにお楽しみいただくことです。それはまるで、ショーを見ているかのような贅沢なひとときです。本プランでは、お食事に合わせたお飲物のペアリングをご用意し、料理とのマリアージュもご堪能いただけます。ご家族の記念日や大切な方との会食、ビジネスシーンにおける接待など、特別なお食事におすすめです。記憶に残る美食ディナーを、この機会にいかがでしょうか。



販売開始 2026 年 2 月 16 日(月)より デイナー営業時間 17:30~21:00(L.O.20:00)

価 格 デクパージュの晚餐 お一人様 ￥55,000(食事・飲物・個室料・税金・サービス料)

※2~10名様にて、承りをさせていただきます。 ※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/menu/normandie-dinner/>

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)

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

デクパージュの晚餐

※下記メニュー内容は一例となり、時期により異なります。

アミューズ

多色野菜の取り合わせ その場で薄くカットした生ハム添え

コンソメスープ

スズキのパイ包み ソース・ショロン

ブランクステーキ デクパージュサービス

または

T ボーンステーキ デクパージュサービス

フロマーージュ

デザート

コーヒー ・ ミニアルディーズ

クラシックフレンチの真髄である“デクパージュ”を、
お食事に合わせたお飲物とのマリアーージュとともにご堪能いただける、個室専用のお食事プランです。

彩り鮮やかな前菜には、薄くカットした香り高い生ハムをふわっとした食感とともに、
切りたての状態でお召し上がりいただきます。
スズキのパイ包みでは、スズキのふっくらとしたやさしい香りやサクサクとしたパイの香ばしい食感に、
コクと酸味のバランスが絶妙なソースをかけて仕上げます。
お肉料理では、迫力ある塊の状態からカットされる美しい断面をご覧くださいことができます。
落ち着いた空間で過ごす美食のひとつきを、どうぞごゆっくりご堪能ください。



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な船旅気分でお食事をお楽しみください。



▲ タワー館 5 階ル・ノルマンディ 店内内観



▲ 個室ラ・メール内観



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