

# 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 2 月 9 日

ホテルニューグランド

幸せな気持ちに満たされる憧れがつまった一皿

## 大人のお子様ランチ

コーヒーハウス ザ・カフェ

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 9 日(月)～4 月 28 日(火)までの期間限定で、毎年人気の特別商品「大人のお子様ランチ」を販売します。当ホテル発祥メニューである「シーフードドリア」と「スパゲッティ ナポリタン」、開業時より受け継ぐ伝統のデミグラスソースを添えたハンバーグステーキの、時代を超えて愛され続ける洋食の王道メニューをワンプレートで提供する贅沢なメニューです。どれから食べようかと迷ってしまうワクワク感や幼かった頃のレストランへの憧れが蘇ってくる、ノスタルジックな余韻に浸ることができる心浮き立つお食事のひとときをお楽しみいただけます。デザートには、昔ながらの硬めな食感と優しい味わいが嬉しいホテルメイドの「カスタードプリン」をご用意、レトロな器や旗が、より一層懐かしさを演出します。デザートはオプションで「プリン・ア・ラ・モード」や季節限定の「抹茶パフェ」に変更可能です。昔から変わらないホテルニューグランド伝統の味わいが一堂に味わえる至福の限定メニューを、ぜひお召し上がりください。



提供期間	2026年3月9日(月)～4月28日(火)	提供時間	11:00～20:30(L.O.)
価 格	¥6,000(税金・サービス料込)		
メニュー	スープ／シーフードドリア／スパゲッティナポリタン／ハンバーグステーキ デミグラスソース カスタードプリン／コーヒー又は紅茶		
提供店舗	本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ <a href="https://www.hotel-newgrand.co.jp/the-cafe/">https://www.hotel-newgrand.co.jp/the-cafe/</a>		
お問合せ	本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ または レストランリザーベーション課／045-681-1841(代)		

## オプションメニュー

セットのデザートをご希望に応じてご変更いただけます。



### プリン・ア・ラ・モード

＋¥1,265(税サ込)

今も昔も変わらず、幅広い年代のお客様に愛され続ける  
ホテルニューグランドで誕生した発祥デザートです。



### 抹茶パフェ

＋¥1,840(税サ込)

＜期間限定 3月1日～31日まで＞  
フルーツあんみつを彷彿とさせる和の味わいと  
華やかなビジュアルが魅力の3月限定パフェです。

## ホテルニューグランド発祥メニュー

### シーフードドリア

～初代総料理長サリー・ワイルが体調を崩した外国人客のために即興で考案した一品～



“ドリア”は、ホテルニューグランド初代総料理長サリー・ワイルが考案した料理です。滞在していたお客様からの「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを」という要望を受け、即興で創作した一皿です。バターライスに海老のクリーム煮を乗せ、グラタンソースにチーズをかけてオーブンで焼き提供したところ、とても好評となり、ホテルニューグランドの名物料理のひとつとなりました。その美味しさは弟子達により他のホテルやレストランへ広まり、全国の洋食の定番料理になりました。

### スパゲッティ ナポリタン

～接收時代、米兵が食べていたのをヒントに、2代目総料理長入江茂忠がアレンジを加えて生み出した一品～



戦後、ホテルは米軍による占領が開始され、1952年までの間 GHQ 将校の宿舎として使用されていました。米兵たちは軍用食であったスパゲッティを茹で、塩、胡椒、トマトケチャップで味付けし食べおり、そのことをヒントに 2 代目総料理長の入江茂忠が「ホテルで提供するに相応しいスパゲッティ料理を作ろう」と、オリジナルソースを完成させて提供したのがホテルニューグランドの“スパゲッティ ナポリタン”です。ニンニクと玉葱の微塵切りを飴色になるまでよく炒め、生のトマト、水煮のトマト、トマトペーストを加え、ローリエとオリーブオイルを入れ作ったソースは、トマト本来の旨味を生かした風味豊かな味わいが特徴です。

### プリン・ア・ラ・モード

～アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと、当時のパティシエが考案したデザート～

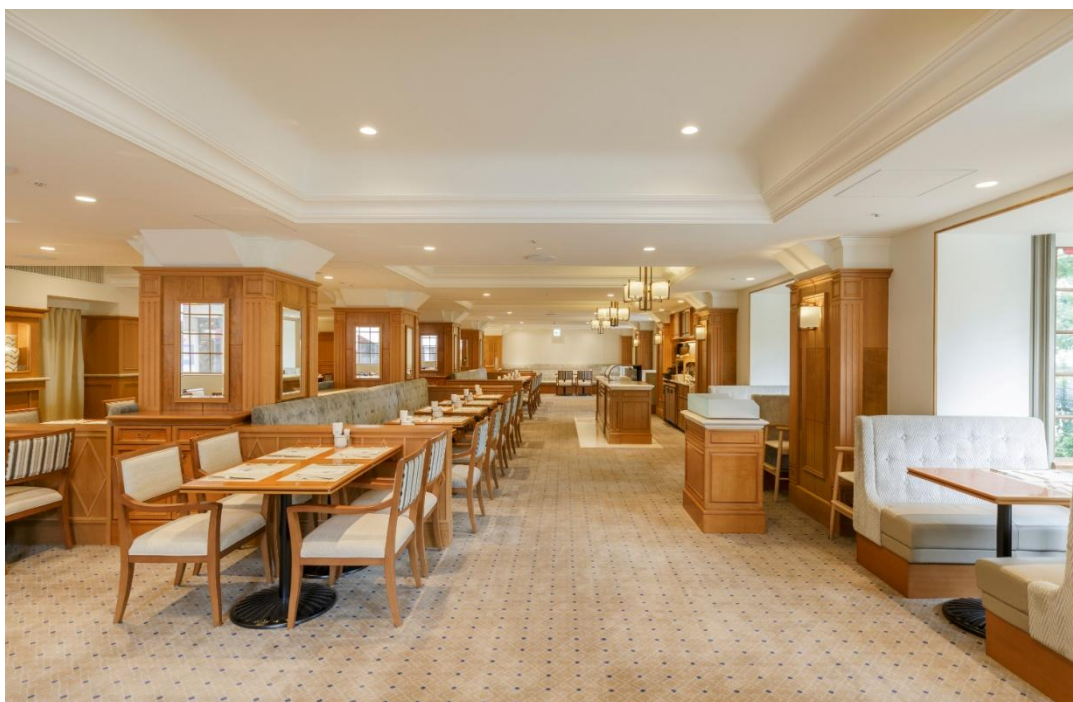


接收時代、ホテルに滞在していた甘いもの好きなアメリカ人将校を喜ばせようと、当時のパティシエが提供したのが「プリン・ア・ラ・モード」です。プリンとバニラアイスに、色とりどりのフルーツを組み合わせ、当時前菜に使用していた脚付きの横長のガラスの器を使用し盛りつけました。この洗練されたスタイルを見た将校夫人たちから“プリン・ア・ラ・モード”と名付けられました。華やかで美しいデザートは、時代を超えて今もなお愛され続けています。



## 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

山下公園に面したカフェレストラン。ホテルニューグランド発祥の料理をはじめ、多彩な洋食メニューをお楽しみいただけます。木のぬくもりを大切に、外光や新緑をたっぷりと感じられる明るく温かな店内で、ティータイムからお食事まで、幅広くご利用ください。



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

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](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