

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

2026年5月11日

ホテルニューグランド

プライベートな空間で贅沢なひとときを

2026 夏季限定宿泊プラン 優雅な夏の休日

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10/総支配人 木曾博文)では、2026年7月1日(水)～9月30日(水)までの期間ご利用いただける、夏季限定宿泊プラン「優雅な夏の休日」を販売します。本プランでは、夕日を思わせる淡いピンク色が美しいフランス産ロゼワイン、シェフが心を込めて作る夏野菜を使用した彩り豊かなメニュー、パティシエこだわりの爽やかで夏らしさ溢れる見た目のスイーツをルームサービスにてお部屋へお届けします。プライベートな空間で楽しむお食事のひと時は、大切な方との語らいの時間にもぴったりです。窓に広がる横浜港やみなとみらいの景色が夕暮れから煌めく夜景に刻々と変化する様子を眺めながら、贅沢なひと時をお過ごしください。



期間 2026年7月1日(水)～9月30日(水)

宿泊料金 2名様1室お1人様ご料金(夕朝食・ロゼワイン付き) ￥31,100～(税サ込)

WEB予約 <https://www.hotel-newgrand.co.jp/pickup/stay.html>

お問合せ 宿泊予約 045-681-1841(代) 9:00～19:00

プラン内容 ・チェックイン 14:00/チェックアウト 11:00

・ルームサービスディナー(17:00～21:00のご希望のお時間にご用意いたします)

・ご朝食 タワー館5階ル・ノルマンディ(洋食)、本館5階たん熊(和食)、ルームサービス(洋食)、よりお選びいただけます。

<ルームサービスディナーメニュー>

- ・ロゼワイン(フルボトル)
- ・本日の冷製ポタージュ
- ・牛肉のグリルと夏野菜 ハーブサラダ レモン風味のソース
- ・爽やかなレモンのレアチーズとマカロン パッションソースを添えて
- ・パン ・コーヒーまたは紅茶



本日の冷製ポタージュ



牛肉のグリルと夏野菜
ハーブサラダ レモン風味のソース



爽やかなレモンのレアチーズとマカロン
パッションソースを添えて

<部屋タイプ> 眺望の良いタワー館より、多彩なお部屋タイプをご用意しております。

- タワー館 プルミエスイート ツイン・ダブル
グランドクラブフロア ツイン・ダブル
スーペリアフロア ベイフロント ツイン・ダブル/ベイサイド ツイン・ダブル/タワーサイド ツイン・ダブル
スタンダードフロア ベイビューツイン・ダブル/ツイン



タワー館 プルミエスイート ツイン

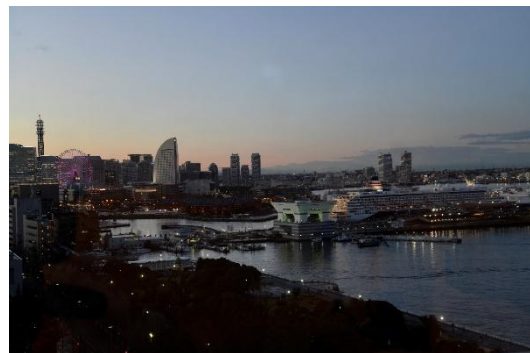


タワー館 グランドクラブフロア ダブル



タワー館 スーペリアフロア ベイサイドツイン

昼は横浜港の青い空と海、夜は宝石のように煌めく夜景、
刻々と変化していく“横浜時間”を眺めながらのご滞在は、心満たされる優雅で贅沢なひととき。
異国情緒あふれる横浜で過ごすこの夏おすすめの休日を、どうぞごゆっくりお楽しみください。



(画像はイメージです)



本件に関するお問い合わせ

ホテルニューグランド
営業企画部

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: 1927@hotel-newgrand.co.jp
Tel: 045-681-1877(直通)
Fax: 045-663-3600