

ホテルニューグランド

夏ならではの味覚を満喫するディナー

風薫る、夏の美食

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/総支配人 木曾博文)では、2026年6月1日(月)~8月31日(月)の期間、夏ならではの味覚を満喫する期間限定ディナーコース「風薫る、夏の美食」を販売します。しっとりとした生ハムにロディジャーノチーズと旬の食材を合わせた前菜、旬の雲丹とトマトを使用した南イタリアを感じさせるパスタ、牛ロースのグリエと夏野菜に爽やかなヴェルデソースを合わせ、仕上げに夏トリュフをあしらったメインディッシュ、デザートには季節のフルーツを主役に軽やかなヨーグルトのエスプーマとメレンゲを合わせたマチェドニアをご用意しました。前菜からデザートまで季節の風薫る味わいをご堪能いただけます。目の前に広がる庭園の煌めくイルミネーションとともに、心地よく吹く夜風を感じながらごゆっくりお食事をお楽しみください。



提供期間 2026年6月1日(月)~8月31日(月) 17:00~21:00(L.O.20:00)

価格 Aコース(フルコース) ￥14,547~/前菜・パスタ・魚料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー

Bコース(メインチョイス) ￥12,017~/前菜・パスタ・メイン料理・パン・デザート・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。

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

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

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 レストランリザーベーション課/045-681-1841(代)

<風薫る、夏の美食 メニュー>



生ハムとロディジャーノチーズ
イル・ジャルディーノスタイル



雲丹の冷製カッペリーニ



本日の魚と海老のヴァポーレ
ニンニククリーム バルサミコ



国産牛ロースのグリエ
夏トリュフ ヴェルデソース



季節のフルーツ マチェドニア

【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り過ごすひとときを、本格イタリア料理とともにどうぞゆっくりとお楽しみください。



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