

ホテルニューグランド

フランスのチーズ文化と旬の美食を堪能！

## チーズとワインが彩る夏のフレンチディナー

パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

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 7 月 1 日(水)~8 月 31 日(月)までの期間、「チーズとワインが彩る夏のフレンチディナー」を販売します。フレンチにおいて大切な食文化とされるのが、“ワインとともに嗜む食後のチーズ”。そんなフランスならではのチーズ文化をご堪能いただけるよう、今夏ご提供するディナーコースでは、前菜からデザートまで様々なスタイルで旬の食材と合わせたチーズを取り入れました。焼きとうもろこしの冷製スープにマスカルポーネのムースを添えた一皿や、香ばしく焼き上げたチーズクルートで表面はカリッと、中はふっくらと仕上げ、あさりの旨みを含んだバターソースでお召し上がりいただく魚料理、デザートには甘みと塩味の重なりあう余韻が魅力の、パイナップルのタルトとゴルゴンゾーラのジェラートをご用意しました。旬の美食とワインの調和、そしてそれを引き立てるチーズの多彩な風味をお楽しみください。



販売期間 2026年7月1日(水)~8月31日(月) 17:30~20:00(L.O.)

価格 メインディッシュチョイス 16,000円~  
フルコース 22,000円~

※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 タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

公式HP [https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie\\_summer\\_dinner/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie_summer_dinner/)

お問合せ タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ または レストランリザベーション課  
045-681-1841(代)

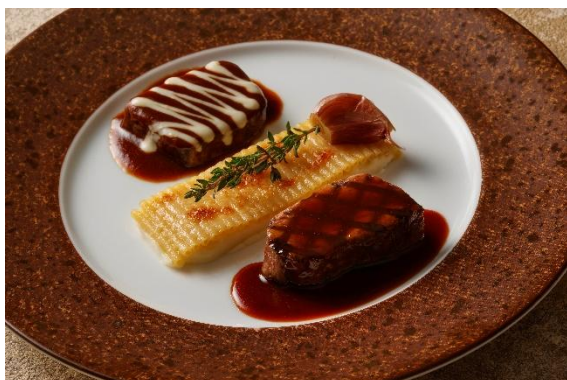
チーズとワインが彩る夏のフレンチディナー <メニュー例>



ブラッティーナ トマトミネラルのジュレ  
バジルペーストと共に



本日の白身魚  
チーズのクルート アサリ風味の軽いバターソース



二種類のビーフ盛り合わせ  
(フィレ肉のグリル/ホホ肉のワイン煮込み)



パイナップルのタルトとゴルゴンゾーラジェラート  
ココナッツの爽やかな香り

**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店内からは横浜港の景色を一望いただけます。

日没とともに街の灯りが煌めきはじめ、夜は宝石のようにまばゆい景色が広がります。

お食事のひとつを彩る美食メニューとともに、身も心も満たされる極上の時間をごゆっくりお過ごしください。



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](mailto:1927@hotel-newgrand.co.jp)

Tel: 045-681-1877(直通)

Fax: 045-663-3600