

ホテルニューグランド

夏の風物詩！暑さを癒すひんやりスイーツ

フラッペフェア

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/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、毎年人気の『フラッペフェア』を開催します。ホテルメイドのこく深い味わいのバニラアイスとそれぞれのフレーバーに合わせたソースを氷の中に忍ばせ、「いちごフラッペ」と「マンゴーフラッペ」はクリーミーなメレンゲで包み新食感に、「ティラミスフラッペ」はトップにマスカルポーネクリームをトッピングし、夏でもさっぱりとお召し上がりいただけるフラッペに仕上げました。暑い夏を心地よくひんやり癒す 3種のフレーバーのフラッペを、この機会に心ゆくまでご堪能ください。



提供期間 2026年7月1日(水)～8月31日(月)

価格	いちごフラッペ	¥1,900(税金・サービス料込)
	マンゴーフラッペ	¥2,000(税金・サービス料込)
	ティラミスフラッペ	¥1,700(税金・サービス料込)

公式HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/thecafe-frappe/>

提供店舗 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

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)

いちごフラッペ ￥1,900(税金・サービス料込)

氷の中にバニラアイスと爽やかな甘酸っぱさの苺シロップ、練乳ミルクやベリージャムを忍ばせ、クリーミーなメレンゲで包んだ新食感のフラッペです。年代問わず誰もが好む定番の“苺”を存分にご堪能ください。



マンゴーフラッペ ￥2,000(税金・サービス料込)

氷の中にバニラアイスと練乳ミルク、マンゴーシロップを忍ばせ、クリーミーなメレンゲで包んだ新食感のフラッペです。マンゴーと相性の良いココナッツパンナコッタをふんだんに使用し、トップのマリネしたマンゴーとミントが夏らしさを演出します。暑い夏にぴったりのフラッペをお楽しみください。



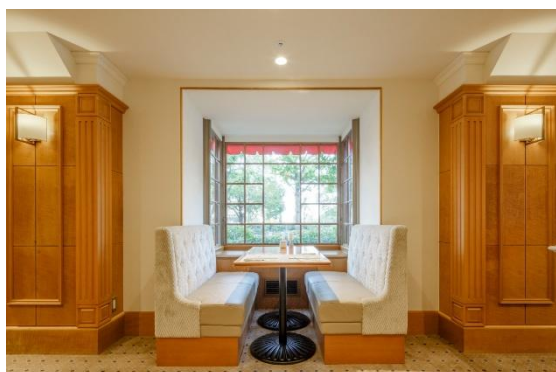
ティラミスフラッペ ￥1,700(税金・サービス料込)

氷の中にバニラアイスとチョココーヒーシロップ、コーヒーゼリーを忍ばせ、トップにマスカルポーネクリームをトッピングしました。コーヒーやチョコレートが調和することで夏でもさっぱりとお召し上がりいただける一品です。



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メニューである「シーフードリア」「スパゲッティ ナポリタン」「プリン・ア・ラ・モード」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したい、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

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