

ホテルニューグランド
秋のディナーコース
実りの秋、美食の時間
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 番地／総支配人 木曾博文)では、2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)までの期間、豊かな季節の訪れを感じるディナーコース「実りの秋、美食の時間」を販売します。生ハムとロディジャーノチーズに柿を合わせた前菜に始まり、ほっくりとした味わいの栗のリゾット、旬の鮮魚を丁寧に焼き上げ、ムール貝のフリットを添えた魚料理や、肉料理には黒毛和牛のローストに茄子、ポルチーニ茸を合わせ大地の恵みを存分に味わう一皿をご用意しました。芳醇な香りの洋梨をコンポートに仕立て、フランジパニをタルト風にアレンジしたデザートが秋の余韻をやさしく締めくくります。少しずつ夜が長くなり、秋らしさが増してくるこの時期に、隣接するヨーロッパ調の庭園を眺めながら、秋の実りが織りなす味わいをごゆっくりとお楽しみください。



提供期間 2026年10月1日(木)～11月30日(月) 17:00～21:00(L.O. 20:00)

価 格 フルコース ￥17,000(税金・サービス料込)
メインチョイス ￥12,000～(税金・サービス料込)

※メインチョイスは魚料理コースの場合￥12,000、肉料理コースの場合は￥14,600 となります。

※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_autumn/

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)

【実りの秋、美食の時間】

実り豊かな秋の食材が織りなす味わいをご堪能いただける秋限定ディナーコースです。
メインチョイスは、魚料理コースと肉料理コースからお選びいただけます。
フルコースもご用意しております。

＜メニュー＞

生ハム、ロディジャーノチーズと柿 あわび茸コンソメ

栗のリゾット

本日の魚のソテー スパイシーなトマトソース ムール貝のフリット添え

黒毛和牛のロースト 茄子 ポルチーニ茸を添えて

洋梨と香ばしいフランジパヌ タルト仕立て

※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。



本館 1 階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

「食を楽しむイタリアンダイニング」をコンセプトに、やわらかな風が吹く開放的な中庭を臨む、心地良い寛ぎの空間の店内。“もっと楽しく、もっと気軽に”をテーマに、本格イタリア料理をカジュアルにお楽しみいただけます。店内からは、ヨーロッパ調の庭園の煌めくイルミネーションをご覧ください。まるでイタリアを旅しているかのような気分で、お食事のひとときをお楽しみください。



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