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 11 月 5 日

ホテルニューグランド
冬の味覚と絶景を楽しむランチコース

冬の味覚が織りなす美食のひととき

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 木曽博文)では、2027 年 1 月 12 日(火)～2 月 28 日(日)まで、冬に旬を迎える食材を使用したシェフこだわりのランチコース「冬の味覚が織りなす美食のひととき」を販売します。冬にかけてより一層旨味が増すタスマニアサーモンを使用した前菜から始まり、続くスープには寒さとともに甘味が強まる聖護院カブの温かいクリームスープに、さわやかな柚子の香りをほんのり添えた一品をご用意しました。メインディッシュには、フランスの伝統的な煮込み料理の 1 つ「ブランケット・ド・ヴォー(仔牛肉のクリーム煮)」を含めた 4 種類からお好みの一品をお選びいただけます。店内から望む景色は、空気の澄んだ冬が一年の中でも一番綺麗です。冬晴れの空と横浜の海を眺めながら、心も体も温まる特別なひとときをお過ごしください。



期　　間	2027 年 1 月 12 日(火)～2 月 28 日(日)　11:45～15:30(L.O.14:30)
価　　格	メインディッシュチョイス　￥9,000～／アミューズ・前菜・スープ・メイン料理・デザート・コーヒー ※価格は全て税金・サービス料込み　※フルコース￥13,000～のご用意もございます。
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-winter-lunch/
お問合せ	タワー館 5 階　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)

メニュー　※メニューは一例です。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。



タスマニアサーモンマリネの軽い燻製
ジャガイモのクレープとサワークリーム



聖護院かぶのクリームスープとチキンのロワイヤル
ゆず風味



仔牛バラ肉のクリーム煮



キウイのブランマンジェ　バジルを添えて

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、
横浜港の景色やベイブリッジ、みなとみらいを一望いただけます。
横浜港の青い海と空に包まれているかのような優雅な船旅気分でお食事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
〒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

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