

2020年1月9日
株式会社ホテル、ニューグランド



日本クラシックホテルの会

「スイーツの旅 スタンプラリー」

日本クラシックホテルの会加盟の9つのホテル(日光金谷ホテル、富士屋ホテル、万平ホテル、奈良ホテル、東京ステーションホテル、ホテルニューグランド、蒲郡クラシックホテル、雲仙観光ホテル、川奈ホテル)では、2020年2月1日(土)から、第4弾企画として「スイーツの旅 スタンプラリー」を実施いたします。

期間中に、日本クラシックホテルの会加盟の各ホテルにて、各ホテルを代表するスイーツをお召し上がりいただくと、スタンプを1つ押印いたします。9つのホテルのうち、いずれか3つのホテルのスタンプを集めてご応募いただくと、抽選で30名様に「日本クラシックホテルの会オリジナルティペア」をプレゼントいたします。

実施期間 2020年2月1日(土)～4月19日(日)

実施ホテル 日本クラシックホテルの会加盟9ホテル

- ・日光金谷ホテル (1873年創業、栃木県日光市)
- ・富士屋ホテル (1878年創業、神奈川県箱根町)
- ・万平ホテル (1894年創業、長野県軽井沢町)
- ・奈良ホテル (1909年創業、奈良県奈良市)
- ・東京ステーションホテル (1915年創業、東京都千代田区)
- ・ホテルニューグランド (1927年開業、神奈川県横浜市)
- ・蒲郡クラシックホテル (1934年開業、愛知県蒲郡市)
- ・雲仙観光ホテル (1935年創業、長崎県雲仙市)
- ・川奈ホテル (1936年開業、静岡県伊東市)

各ホテル、対象のスイーツメニュー

ホテル名	商品名・価格(税・サービス料込)	メニューの特徴・エピソード等
<p>日光金谷ホテル</p> 	<p>クラフトラウンジ</p> <p>アップルパイ・ア・ラ・モード 二色のソース添え (コーヒー又は紅茶付き) ¥1,800</p>	<p>大正15年、金谷ホテルは畜産部を設置。牛乳やバターなど、新鮮な乳製品の安定供給が出来るようになった、昭和初期頃より「アップルパイ」は頻りに登場するようになります。青森産の紅玉りんごにシナモンとレーズンを加えたフレンチタイプのアップルパイは、金谷ホテル伝統の一品です。</p>
<p>富士屋ホテル</p> 	<p>別館 旧御用邸 菊華荘</p> <p>アップルパイ セット (コーヒー又は紅茶付き) ¥1,573</p> <p>※ 別館 旧御用邸 菊華荘は、耐震補強工事実施の為、4月1日から休館となります。</p>	<p>「アップルパイ」がレストランのメニューに初めて登場したのは大正4年。以来、代々レシピを受け継ぎ、富士屋ホテルの看板メニューの一つとして、多くのお客様に愛されてきました。パイの中にたっぷり詰まったリングが昔から変わらない一番のこだわり。じっくり煮詰めたリングには、しっかりシナモンとナツメグを効かせ、オレンジマーマレードをプラス。甘さの中にも爽やかな酸味のある味わいに仕上げています。</p>
<p>万平ホテル</p> 	<p>カフェテラス</p> <p>アップルパイ セット (コーヒー又は紅茶付き) ¥1,537</p> <p>※ 万平ホテルは、1月14日～3月12日の間、月曜～木曜冬期休館中につき、営業していません。</p>	<p>昭和初期から続く、人気のアップルパイ。信州産の紅玉をたっぷり使い、アクセントにレーズンを。ほんのり香るシナモンと紅玉りんごのバランスが絶妙な逸品です。</p>
<p>奈良ホテル</p> 	<p>ティーラウンジ</p> <p>【数量限定】 創業110周年記念 ケーキセット ¥2,420</p>	<p>クラシックスイーツ2種(アップルパイとチーズケーキ)とドリンク(コーヒーまたは紅茶)のセットです。 奈良ホテルに伝わる90年以上前のオールドノリタケのプレート(賓客をもてなすため、昭和2年頃に製造された食器)と、110年以上前の銀器(長崎ホテルで110年以上前に使われていたカトラリー)でご提供いたします。</p>

<p>東京ステーションホテル</p> 	<p>バー&カフェ カメリア</p> <p>カスタードプリンセット (コーヒー又は紅茶付き) ¥2,034</p> <p>ランチセットメニューをご注文のお客様にはデザートとしてプリンが含まれております。</p>	<p>歴史ある「カメリア」でデザートを提供するにあたり、昔ながらのキャラメルを使った濃厚なプリンが相応しいと考え、グランシェフとシェフパティシエが幾度となく試行錯誤を繰り返し、卵・牛乳・生クリーム of 比率にこだわって、バニラビーンズをたっぷり加えた逸品です。</p>
<p>ホテルニューグランド</p> 	<p>ザ・カフェ</p> <p>プリン ア ラ モード ※単品でのご提供となります。 ¥1,633</p>	<p>戦後、ホテルがアメリカ人将校と婦人たちを喜ばせようと「見た目にも華やかで、満足できるボリュームのデザート」と考案された一品。 プリン、アイスクリーム、フルーツなどを盛り合わせるため、当時のデザート皿には乗り切らず、前菜用のお皿として使われていた「コルトンディッシュ」という特殊なお皿に盛り付けられて供されました。当時、その洗練されたスタイルから“プリン ア ラモード”と呼ばれるようになりました。今も変わらぬスタイルで提供されています。</p>
<p>蒲郡クラシックホテル</p> 	<p>ラウンジ アゼリア</p> <p>白銀(しろがね)色の プリン・ア・ラ・モード (コーヒー 又は 紅茶付き) ¥2,300</p> <p>仕入状況、季節等により、付け合わせのフルーツは変化します。</p>	<p>「カスタードプリン」は卵の風味がほんのりとした甘さが特徴の正統派の一品。旧蒲郡ホテル時代にも、メニューにあるプリン。 昭和の時代に流行ったクラシカルな「プリン・ア・ラ・モード」を、伝統のクラシックスタイルにて再現。 カスタード本来の味わいを楽しめるように、フルーツとは別盛りにてご用意しました。 華やかでありながら、懐かしい思い出とともに楽しめる、ノスタルジックな一皿です。</p>

<p>雲仙観光ホテル</p> 	<p>・ルームサービス(宿泊者限定) ・土日祝日に限り、立ち寄りでの利用も可(バーにてご提供) ※2日前までに要予約。</p> <p>ゴルゴンゾーラ ベイクドチーズケーキ 紅茶(ロンネフェルト)セット ¥1,694</p> <p>以下の日程は、休館予定です。</p> <p>1月13日～1月24日 2月11日～2月21日 2月24日～2月28日 3月5日、7日、8日、10日、11日、13日</p>	<p>「ゴルゴンゾーラベイクドチーズケーキ」はイタリアを代表するゴルゴンゾーラ(青カビチーズ)と、デンマーク産 BUKO のクリームチーズをたっぷり使いました。</p> <p>ゴルゴンゾーラの塩味ドライフルーツの香ばし、濃い味わいのチーズケーキで、ロンネフェルトの紅茶との相性も抜群です。</p>
<p>川奈ホテル</p> 	<p>サンパーラー</p> <p>伝統のバヴァロア・オ・フリユイ (コーヒー又は紅茶付き) ¥1,705</p>	<p>昔ながらの川奈のバヴァロアは長年親しみ愛されてきた一品です。</p> <p>その伝承したバヴァロアにフルーツを豪華に盛り合わせて現代風にアレンジいたしました。</p> <p>どこか懐かしい味わいをお楽しみください。</p>

日本クラシックホテルの会とは

明治の文明開化以来、西洋のホテル文化を日本において導入してきた先人たちの足跡を現代に伝え、歴史と伝統を守り続ける日本の9つのクラシックホテルが、古き良き時代を懐かしむ顧客世代はもとより、オーセンティックな味わいに目を向ける若い世代の顧客層、そして外国人客の獲得のために手を結び、共同で販促商品の企画やPR活動を展開することで、日本のクラシックホテルの魅力をより一層高めるため、2017年11月に発足いたしました。

日本クラシックホテルの会加盟条件

1. 第二次大戦前に創業した日本のホテルで、創業当時の経営指針が残っていること
2. 第二次大戦前に建設された建物を維持(改修、復元も含む)、現在も営業を続けているホテル
3. 文化財や産業遺産などの認定を受けているホテル
4. 一般社団法人「日本ホテル協会」加盟のホテル

本件に関するお問い合わせ

株式会社ホテルニューグランド
営業企画部

横山ひとみ 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町10番地

E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp
m.nakajima@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