

ホテルニューグランド

## ニューグランド伝統のクラシックディナー

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/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2020年8月1日(土)～8月31日(月)まで、「ニューグランド伝統のクラシックディナー」を販売します。お客様に長く愛され続けてきたホテルニューグランドの伝統的なメニューをお楽しみいただけるディナーコースです。代々受け継がれてきたレシピで作る「コンソメスープ」は国産牛スネ肉で取ったブイヨンを使用し、ビーフの香りと黄金色に輝く綺麗な色を出すため決して沸騰させることなくじっくりと時間をかけて仕込み、余分な油分を取るため丁寧にゆっくりと濾し、最後に一晩冷蔵庫で寝かせることでようやく完成します。「舌平目のグラタン“タイユヴァン風”」は、ふっくらと柔らかな舌平目に、白ワインベースのクリームソースが相性抜群、昔からファンも多いホテル自慢の一皿です。夏にひときわ魅力を増す横浜港の夕焼けとともに、伝統のクラシック料理をぜひお召し上がりください。



開催日時 2020年8月1日(土)～8月31日(月) 17:30～21:00(L.O.20:00)

価格 ¥16,500(税込) / アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・サラダ・デザート・コーヒー・小菓子  
※別途サービス料10%を加算させていただきます。

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」 045-681-1841(代)



本件に関するお問い合わせ 〒231-8520 横浜市中区山下町10番地  
株式会社ホテルニューグランド E-mail: [yokoyama@hotel-newgrand.co.jp](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)  
営業企画部 [m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto:m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp)  
横山ひとみ 中島桃子 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

当ホテルでは新型コロナウイルス感染対策を行い営業いたします。  
一部営業内容を変更する場合がありますこと、ご理解賜りますようお願い申し上げます。