

ホテルニューグランド

限定 100 個 ローストビーフおせち二段重

パナミックレストラン 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 9 月 1 日(火)より、タワー館 5 階パナミックレストラン ル・ノルマンディにて「ローストビーフおせち二段重」(限定 100 個)の予約を開始します。ホテルニューグランド名物の国産牛を使用した「ローストビーフ」をメインに、キャビア・アワビ・フォアグラなど、贅を尽くした食材をふんだんに使用した華やかな彩りが嬉しいフレンチおせちです。自宅ではなかなか作ることができない「フォアグラのテリーヌ オレンジ風味」「鮑のマリネ コンソメゼリー添え」「オマールのゼリー寄せ」など、新たな年を迎えた慶びを祝うにふさわしい美食メニューの数々は、お正月をより一層盛り上げます。ご家族との特別なひととときに、また、大切な方への新年のお年賀にもおすすめです。



予約期間	2020年9月1日(火)~12月10日(木) ※売り切れ次第予約受付終了となります
価格	¥37,000(税込) ※お振込み または 当日のお支払い
お渡し方法	12月31日(木) 11:00~17:00 店舗にてお渡し
お問い合わせ	タワー館 5 階 ル・ノルマンディ 045-681-1841(代)

詰め合わせ品目（内容量：4人前）

【一の重】

- ① フォアグラのテリーヌ オレンジ風味
- ② 抹茶のムース
- ③ 蟹のヴァロンティージュ サフランムース
- ④ オマールのゼリー寄せ
- ⑤ キャビア&メルバトースト
- ⑥ チキンのガランティージュ・ポルチーニ
- ⑦ 鮑のマリネ コンソメゼリー添え
- ⑧ サーモントラウトのスマーク
- ⑨ 鴨のスマーク



【二の重】

- ⑩ パテドカンパーニュ
- ⑪ 帆立貝のマリネ プロヴァンス風
- ⑫ 車海老のカクテル
- ⑬ ローストビーフ レフォールソース添え



オプション

上質な国産牛を使用した伝統のローストビーフをもっとたくさんお召し上がりになりたい方へ追加オプションをご用意いたしました。

5枚追加 ￥13,000(税込)

10枚追加 ￥25,000(税込)

※上記は「ローストビーフおせち二段重」をご購入のお客様用のオプションとなります、予めご了承くださいませ。



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