

ホテルニューグランド

ニューグランド物語 ～伝統の3品～

横浜高島屋 8階 ル グラン

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12月1日(火)より横浜高島屋 8階ローズダイニング内に出店している「ル グラン」にて、ホテル発祥メニューをコース仕立てでお召し上がりいただける『ニューグランド物語～伝統の3品～』(限定15食)を販売します。初代総料理長サリー・ワイルが体調を崩したお客様のために即興で考案した「シーフードリア」、2代目総料理長 入江茂忠がホテル接收中に米兵が茹でたスパゲッティに塩、胡椒、ケチャップを和えたものを食べていたことをヒントにアレンジを加えて生み出した「スパゲッティナポリタン」、そして、「プリン ア ラ モード」はアメリカ人将校夫人を喜ばせたいと、見た目の華やかさと満足感を考えて作られたデザートです。それぞれの誕生のストーリーには“美味しくお召し上がりいただきたい”というシェフの想いが込められており、その想いと伝統の味は今も受け継がれています。本メニューは、ホテルレストランらしいエレガントで温かみのある空間でお召し上がりいただけるディナー限定の特別メニューです。横浜駅直結の利便性の高いレストランは、お仕事帰りやショッピングの後のご利用などにおすすめです。ホテルニューグランドで誕生した発祥メニューをご堪能ください。



発売日 2020年12月1日(火)より ディナー限定メニュー/17:00～21:00 (コースL.O.19:00)

価格 ¥4,180(税込) 1日 限定15食

定休日 横浜高島屋の定休日と同様 (※当面の間は時間を短縮して営業しております。)

お問合せ 横浜高島屋8階 ル グラン 045-311-9454 (直通)



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

営業企画部 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