Press Release

プレスリリース



ホテルニューグランド

テイクアウト専用メニュー 販売開始のお知らせ

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、2021 年 1 月 27 日 (水)より、ホテル伝統の味をご家庭やオフィスでお楽しみいただけるテイクアウト専用メニューの販売を開始いたします。 新たにご用意したメニューは合計 6 種類、おすすめは厳選した国産牛を丁寧にじっくりと調理したローストビーフをホテルメイドのライ麦パンでサンドした「国産牛のローストビーフサンドウィッチ」、国産真鯛を贅沢に使用した「プレミアムフィッシュ&チップス」や、長年のファンも多い伝統のカレーに骨付きモモ肉を添えた「骨付きチキンカレー」はチキンの旨味をダイレクトに味わうことができるボリュームある一品です。ご自宅での"おうち時間"やテレワークが増えている今、お食事の時間をちょっと贅沢に楽しみたい、というお客様のテイクアウトニーズに合わせてご用意しました。吟味した食材と伝統の味を受け継ぐシェフが腕を振るった自信をもっておすすめする各種テイクアウトメニューをこの機会にぜひお召し上がりください。



販売開始 2021年1月27日(水)

メニュープレミアム フィッシュ&チップス¥1,620 / シェフのごちそうサラダランチ¥1,944国産牛のローストビーフサンドウィッチ¥2,376 / 骨付きチキンカレー¥1,944ハンバーグステーキ¥2,160 / 国産牛のビーフシチュー温野菜添え¥3,024(上記全て税込価格)

ご注文方法 電話 045-681-1841(代表) 宴会予約係 10:30~18:30

FAX 045-641-8765 ※前日18:30まで受付

WEB https://www.hotel-newgrand.co.jp/takeout-2021/ ※受取日2日前の18:30まで受付

お渡し場所 本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」 11:30~19:30



プレミアム フィッシュ&チップス ¥1.620

大ぶりな国産真鯛を贅沢に使用、 堅揚げポテトの食べ応え感が嬉しい



国産牛のローストビーフサンドウィッチ ¥2,376

ホテル伝統のローストビーフをホテルメイドの ライ麦パンでサンドしたリッチなサンドウィッチ



ハンバーグステーキ ¥2.160

開業時より受け継ぐハンバーグに伝統の デミグラスソースと目玉焼きを添えました



シェフのごちそうサラダランチ ¥1,944

スモークサーモン、海老、ハム・チーズ、魚のテリーヌや クルトンなど、ボリュームあるサラダランチが楽しめます



骨付きチキンカレー ¥1,944

人気のカレーに柔らかく香ばしい骨付きモモ肉を 丸ごと添えたボリューム感たっぷりの一皿です



国産牛のビーフシチュー温野菜添え ¥3,024

伝統のデミグラスソースが味わい深く 国産牛の柔らかさが絶妙な逸品

宴会予約 045-681-1841(代) お問合せ



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 m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

営業企画部

横山ひとみ

Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

中島桃子 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