

ホテルニューグランド

1964 選手村食堂メニュー

パノラミックレストラン ル・ノルマンディ / コーヒーハウス ザ・カフェ

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7月13日(火)～9月5日(日)の期間、『1964 選手村食堂メニュー』をタワー館5階「ル・ノルマンディ」と本館1階「ザ・カフェ」にて販売します。当ホテルの2代目総料理長入江茂忠は、1964年に開催された東京オリンピック選手村「女子食堂」料理長を務め、全国から集まった約300人のシェフとともに、選手やコーチなど93か国・約7000人の利用者をもてなしました。「ル・ノルマンディ」では、野菜入りすましスープやひらめのバター焼き、仔羊チャップのグリルなど、伝統的な料理を多彩にアレンジしたコース料理にて、「ザ・カフェ」では、選手村食堂で人気の高かったペッパー・ステーキを、当時のメニューを基に再現します。戦後日本の復興の象徴である1964年東京オリンピックにおいて、選手村食堂に関わるシェフをはじめとする多くの人々の努力により、日本の食文化は劇的に飛躍、日本人シェフの料理技術が世界に認められるきっかけとなりました。その歴史や物語を“食”を通してお楽しみいただける味わいを、この機会にぜひお楽しみください。



期 間 2021年7月13日(火)～9月5日(日)

開催店舗 タワー館5階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ / 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

店 舗 タワー館5階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ
 価 格 ￥13,310(税金・サービス料込)
 前菜・スープ・魚または肉料理・サラダ・デザート・コーヒー

ホテルニューグランド伝統のフランス料理を受け継ぐ ル・ノルマンディ料理長
 花木洋一郎によるアレンジは、栄養、スタミナ重視の選手村食堂の料理を華
 やかなコース料理に仕上げました。横浜港の景色とともに歴史に想いを馳せ
 る美食時間をごゆっくりとお楽しみください。



(画像手前より)

- 国産牛フィレステーキ ソース・ベルシー
- 小さな野菜入りコンソメスープ
- ニース風タスマニアサーモンのミキュイ
キャベツとリンゴサラダ添え
- 色とりどりサラダ

店 舗 本館 1 階コーヒーハウス ザ・カフェ
 価 格 ￥6,110(税金・サービス料込)
 スープ、メイン、デザート、パン、コーヒー

1964年当時は牛ランプ肉を使用していた「ペッパー・ステーキ」ですが、赤
 身と脂身のバランスが良い柔らかい肉質のリブローズを使用することで、肉の
 旨味をダイレクトに味わうことができます。



(画像手前より)

- ペッパー・ステーキ
- 季節のスープ
- カスタードプリン
- パン

お問合せ 各レストラン 045-681-1841(代表)



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
 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