

ホテルニューグランド

ローストビーフおせち 二段重・三段重

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9月1日(水)より、ホテルニューグランド名物の“ローストビーフ”が主役の華やかな彩りの洋風おせち、「三段重」(限定30個)と「二段重」(限定100個)の予約を開始いたします。また、ご宿泊やレストランでご利用いただけるホテル利用券5万円付きの「お年玉三段重」(限定10個)もご用意しました。メインのローストビーフには“瑞穂牛”を使用、仔牛から出荷まで適切な環境下で育てられ、肉の旨味を追求した指定配合飼料をたっぷり食べて育った良質な牛肉は、柔らかな口どけと噛むほどに肉の旨味を感じることができる深い味わいが魅力です。また、希少価値が高く瑞々しい気品ある味わいのスコットランド産サーモンやキャビア、フォアグラ、トリュフ、アワビなど、贅を尽くした食材を使用したこだわりの美食メニューの数々が新年を盛り上げます。ご家族で過ごす特別なお正月や、大切な方への贈り物におすすめです。



ローストビーフおせち 三段重

予約期間	2021年9月1日(水)～12月10日(金) ※売り切れ次第予約受付終了となります		
価格	【限定 10 個】お年玉三段重	¥100,000(税込・ホテル利用券 5 万円付)	
	【限定 30 個】三段重	¥54,000(税込)	
	【限定 100 個】二段重	¥37,000(税込・送料別)	
ご注文	ホテル公式オンラインショップ https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/osechi/		
お渡し方法	二段重・・・12月31日(金)お届け配送(関東圏のみの承りとなります) 三段重・・・12月31日(金)11:00～17:00 タワー館 5 階ル・ノルマンディにてお渡し		
お問い合わせ	タワー館 5 階 ル・ノルマンディ 又は 営業企画部 045-681-1841(代)		

詰め合わせ品目

■ローストビーフおせち 三段重(内容量:5人前)



【一の重】

フォアグラボール トリュフ包み
蟹のヴァロンティーマヌ サフランムース
キャビア&メルバトースト
チキンのガランティーマヌ
スコットランド産スモークサーモンのロール仕立て
鴨のスモーク金柑添え
国産蛸と野菜のマリネ
舌平目のエスカベッシュ カレー風味
抹茶のムース

【二の重】

パテドカンパーニュ
帆立貝のマリネ プロヴァンス風
車海老のカクテル
鮑のマリネ コンソメゼリー添え
スコットランド産サーモンのラビゴットソース
オマール海老のゼリー寄せ

【三の重】

瑞穂牛のローストビーフ レフォールソース添え

■ローストビーフおせち 二段重(内容量:.3~4人前)



【一の重】

フォアグラボール トリュフ包み
蟹のヴァロンティーマヌ サフランムース
オマール海老のゼリー寄せ
キャビア&メルバトースト
チキンのガランティーマヌ
鮑のマリネ コンソメゼリー添え
スコットランド産スモークサーモンのロール仕立て
鴨のスモーク金柑添え
抹茶のムース

【二の重】

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



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