

ホテルニューグランド

心が躍る 秋の実り

パノミックレストラン 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、2021 年 10 月 1 日(金)~11 月 30 日(火)まで、この秋おすすめの旬の食材と彩り豊かな秋野菜をふんだんに使用した「心が躍る 秋の实り」を販売いたします。美食の秋、この時期に美味しさを極めるキノコや栗、銀杏などが、前菜やメインディッシュを引き立てるコース料理をご用意しました。ランチコースは魚、牛ホホ肉、仔羊、仔鴨、牛フィレからお好みでメイン料理をお選びいただけます。ディナーコースでは「ラングスティーンとトリド・ヴォーのロティ キノコ添え」や「フォワグラのポワレ 松の実とチーズのクランブル セップ茸のヴルーテ」、国産牛フィレ肉と牛ホホ肉の 2 種をそれぞれの美味しさを引き立たせる調理法で仕上げたル・ノルマンディのスペシャリテ「食いしん坊の一皿」をメインにご用意、ホテルニューグランド伝統のフランス料理を、ル・ノルマンディ料理長花木洋一郎が贈る極上のメニューの数々をご堪能ください。昼は空高く澄み渡る青空と海を望むランチタイムを、夜は夜景を眺めながら秋の夜長を楽しむディナーを、大切な人と過ごす特別なひとときにぜひお楽しみください。



期 間 2021年10月1日(金)~11月30日(火) ▲画像はディナーコース

価 格 ランチ ￥7,018~ アミューズ・前菜・スープ・メイン料理・デザート・コーヒー
ディナー ￥18,150~ アミューズ・前菜2種・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子
※価格は全て税金・サービス料込み

お問合せ タワー館 5 階 パノミックレストラン「ル・ノルマンディ」 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