

ホテルニューグランド

10月29日「ドリアの日」認定記念 宿泊プラン

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、2021年10月29日(金)~11月30日(火)までの期間ご利用いただける『10月29日「ドリアの日」認定記念 宿泊プラン』を販売します。10月29日は“ドリア”を考案した当ホテル初代総料理長サリー・ワイルが来日した日であり、その美味しさが末永く愛され続けるようお願いを込め、本年7月に「ドリアの日」として正式に認定を受けました。本プランでは、その伝統の美味しさをルームサービスにてお召し上がりいただき、後日配送にて、ご家庭でも味わえるようにと開発したオリジナル商品「シーフードドリアセット」(300g/6食セット)をお届けいたします。ご滞在は、景色の良いタワー館プルミエスイート、もしくは、クラシックで落ち着いた雰囲気の本館グランドスイートをお選びいただけます。お客様へのおもてなしの想いが詰まった伝統の味をご堪能いただける宿泊プランで、日本生まれの料理の歴史に触れる旅をお楽しみください。



期 間 2021年10月29日(金)~11月30日(火)

宿泊料金 1室1名様夕・朝食付 ￥86,000~ (税サ込)

1室2名様夕・朝食付 ￥48,000~ (税サ込)

詳 細

■チェックイン 14:00/チェックアウト 11:00

■タワー館プルミエスイートルーム (ツイン/ダブル)
または、本館グランドスイート (ツイン/ダブル)

■ご朝食は、タワー館5階「ル・ノルマンディ」、または、
ルームサービスよりお選びいただけます。

■館内各レストランにてご利用いただけるレストラン
ご利用券付き(おひとり様¥1000×2枚)

■後日、ご指定のお届け先へ「シーフードドリアセット」を
冷凍便にてお届けいたします。

お問合せ 宿泊予約 045-681-1841(代) 9:00~19:00



▲タワー館プルミエスイートルーム
眺望の良い空間でのんびりお過ごしいただけます

ドリア誕生の背景

ホテルニューグランドの発祥メニューである「ドリア」は、初代総料理長サリー・ワイルが考案したお米を使用したグラタン料理です。ある日、ホテルに滞在をしていた外国人銀行家のお客様より、「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを」という要望を受け、ワイルが即興で創作した一皿です。好評だったこの料理は、“Shrimp Doria(シュリンプドリア)”として、ホテルニューグランドの名物料理の一つとなりました。バターライスの上に、コクのある海老のクリーム煮とふんわりなめらかな舌触りのグラタンソースをかけ、チーズをふり焼き上げた優しい味わいは、お客様への“想い”が詰まった伝統の味として、現在も本館 1 階コーヒーハウス「ザ・カフェ」にて提供しております。



▲本館1階コーヒーハウス ザ・カフェ にて提供の「シーフードドリア」

初代総料理長 サリー・ワイル

ホテルニューグランド開業にあたり、パリから招かれたスイス人シェフであるワイルは1927年10月29日に来日、当時30歳の若きシェフでした。本格的なフランス料理はもちろんのこと、お客様が食事を気軽に楽しめるアラカルトメニュー（一品料理）など、服装や形式にとらわれない自由な雰囲気を取り入れた柔軟な発想やスタイルを導入しました。戦前の日本における西洋料理の発展に寄与したワイルは、戦後に故郷であるスイス帰国後も、本場で料理を学びたいと望む日本人留学生の受け入れを世話するなど、日本のフランス料理界に大きな影響を残し、多くの弟子たちから「スイス・パパ」と慕われた人物です。



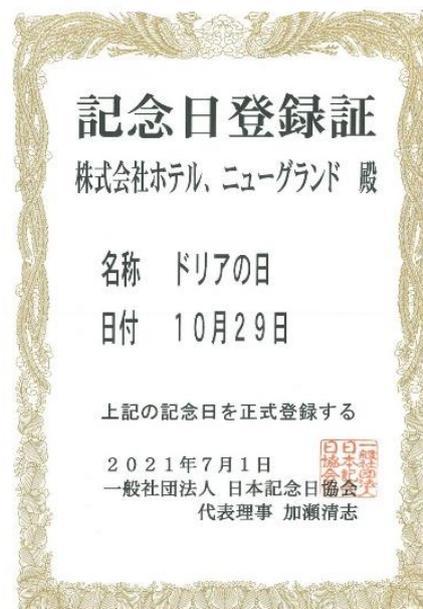
記念日登録証



▲「シーフードドリアセット」

ご家族へのお土産や、旅の余韻をご自宅で味わうことができます。

内 容 量 : シーフードドリア 300g × 6 食セット
賞味期限 : 冷凍保存で 30 日



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

営業企画部

横山ひとみ 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地

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

m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

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