

ホテルニューグランド

歴史的空間で楽しむ Winterアフタヌーンティーセット

ダイニングルーム フェニックス

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、12月1日(水)より、本館2階フェニックスルームにて開催中の「ダイニングルーム フェニックス」にて、1日20食限定の『Winterアフタヌーンティーセット』を販売します。「苺のグラスショートケーキ」や「ピスタチオのタルト」、オリジナルブレンドティーを使用した「紅茶のサバラン」など、パティシエこだわりのスイーツをバリエーション豊かにご用意しました。セイボリーは、自家製ライブレッドを使用した「スモークサーモンのサンドイッチ」や、ふんわりとなめらかな口あたりの「カリフラワーのポタージュ デュ・バリー風」、「小海老とエストラゴンのタルト」はさわやかな風味に海老、ベーコン、玉ねぎの食感が贅沢な味わいです。ホテルのシンボルであるフェニックス柄のレトロなお皿を彩るホテルメイドの限定メニューです。開業時より変わらない歴史的空間で過ごす優雅なひとときを、ぜひご堪能ください。



期間：2021年12月1日(水)～2022年1月31日(月)

※「ダイニングルーム フェニックス」は不定期開催のため、開催日程や最新情報はHPにてご確認ください。

料金：Winterアフタヌーンティーセット【前日までに要予約】 ¥4,719(税サ込) ※一日限定20食

時間：13:00～16:00 (ラストオーダー15:00)

場所：本館2階「ダイニングルーム フェニックス」営業時間 11:00～16:00(L.O.15:00)

予約・問合せ：宴会予約課 045-681-1841(代) 10:00～19:00



苺のグラスショートケーキ
紅茶のサバラン
ピスタチオのタルト
チョコレートムース
フランボワーズのマカロン



スモークサーモンのサンドイッチ
小エビとエストラゴンのタルト
カリフラワーのポタージュ デュ・バリー風



スコーン
苺のジャム
クロテッドクリーム



【ダイニングルームフェニックス】

1927年の開業当時メインダイニングとして使われていた「フェニックスルーム」が不定期開催のレストランとしてオープンいたしました。一歩足を踏み入るとタイムスリップしたような歴史を感じる空間で、ホテルメイドのスイーツやホテル発祥メニューの「シーフードドリア」「スパゲッティナポリタン」などをお召し上がりいただけます。

開催日：不定期開催のためホームページにてご確認ください。

<https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/diningroom-phoenix/>



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