

ホテルニューグランド

## 新年を歴史的空間で楽しむ 新春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、2022 年 1 月 1 日(祝・土)～6 日(木)までの期間、本館 2 階フェニックスルームで開催中の「ダイニングルーム フェニックス」にて、1 日 25 食限定の『新春アフタヌーンティーセット』を販売します。長寿、繁栄を願い新年に飾る門松に見立てた「宇治抹茶のロールケーキ」や「宇治抹茶のシュークリーム」、真っ赤な苺ときめ細やかな生クリームを使用した「苺のショートケーキ」や黄金色に艶めく「プチモンブラン」、金箔を飾った「ブランマンジェと黒蜜ゼリー」と、新年を華やかに美味しく迎えることができるスイーツが勢ぞろいしたお正月限定のアフタヌーンティーセットです。セイボリーは小海老やスモークサーモンを使用した贅沢な味わいの 3 種類、サクサクのスコーンは抹茶とプレーンの 2 種類をご用意、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バリエーション豊かなメニューをお楽しみいただけます。開業時より変わらない空間で過ごす優雅で贅沢なひとときを、この機会にぜひご堪能ください。



提供期間: 2022年1月1日(祝・土)～1月6日(木)

料 金: ￥5,445(税サ込) ※一日限定25食 【前日までに要予約】

提供時間: 14:00～17:00 (ラストオーダー16:30)

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.15:30)  
※1月1日(祝・土)～6日(木)の期間は、営業時間11:00～17:00(L.O.16:30)となります。

予約・問合せ: 宴会予約課 045-681-1841(代) 10:30～18:30



宇治抹茶のロールケーキ  
宇治抹茶のシュークリーム  
苺のショートケーキ  
ブランマンジェと黒蜜ゼリー  
プチモンブラン



スモークサーモンのサンドイッチ  
小海老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(プレーン・抹茶)  
ゆであずき  
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。

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](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)  
[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto: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