

ホテルニューグランド  
歴史的空間で楽しむ  
フェニックスアフタヌーンティーセット～春～  
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 3 月 1 日(火)～4 月 30 日(土)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 20 食限定の『フェニックスアフタヌーンティーセット～春～』を販売します。「桜のモンブラン」や「苺のマカロン」、「抹茶のショートケーキ」など、お花見のようにお楽しみいただける色とりどりのスイーツと、卵をミモザの花に見立てた「ツナとたまごのロールサンド」や、スモークサーモン・ズッキーニ・イクラなどの彩り素材で飾り付けた「お米とスモークサーモンのサラダ」などのセイボリーで、“春”を迎えた華やかな庭園を表現しました。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とともに、開業時より変わらないクラシックな空間で過ごす優雅なティータイムをゆっくりとお楽しみください。



期 間： 2022年3月1日(火)～4月30日(土)

※ 「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： ￥5,082(税金・サービス料込) 【前日までに要予約/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



抹茶のショートケーキ  
オレンジのムース  
桜のモンブラン  
桜と桃のブランマンジェ  
苺のマカロン



ツナとたまごのロールサンド  
ベーコンと菜の花のキッシュ  
お米とスモークサーモンのサラダ



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](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