

ホテルニューグランド

テイクアウトメニュー 新商品

国産牛のハンバーグステーキ ドリナソース

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4月1日(金)より、テイクアウト新商品「国産牛のハンバーグステーキ ドリナソース」を販売いたします。ジューシーなハンバーグに、ホテル発祥メニューであるシーフードドリアとスパゲッティナポリタンのソースをアレンジした「ドリナソース」をたっぷりかけた一品です。オマール海老など魚介の旨味が溶け込んだドリアのソースに、トマトの甘みと酸味を活かしたナポリタンソースをあわせ、ハンバーグと相性抜群のソースに仕上げました。ふっくらジューシーに焼き上げたハンバーグに、チーズとソースが溶け合う“口福”な一品です。ホテルのシェフが腕を振るう本格的な味わいを、テイクアウトでぜひお召し上がりください。



- | | |
|-------|--|
| 販売期間 | 2022年4月1日(金)～ |
| 価格 | 国産牛のハンバーグステーキ ドリナソース ¥2,700(税込) |
| 注文方法 | ・電話 045-681-1841(代表) 宴会予約係 10:30～18:30
・FAX 045-641-8765 ※前日18:30まで受付
・WEB https://www.hotel-newgrand.co.jp/takeout-2021/ ※お受け取りの2時間前まで受付 |
| お渡し場所 | 本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」 11:30～19:30 |
| お問合せ | 宴会予約 045-681-1841(代) 10:30～18:30 |



テイクアウトを優雅に楽しむ！ プレミアムピクニックバスケット

これからの季節、ぽかぽかと気持ちの良い春の陽気を感じながら、お外でピクニックランチはいかがでしょう。ホテルメイドのメニューにスパークリングワインもつけた、優雅で贅沢なピクニックをお楽しみいただけるセットです。

[価格] 2名様用 ￥10,000(税込) ※1日2組様限定

[セット内容]

ナポバン・キッシュ・ビーフパイ各2個／コールドチキンのサラダ
ピクルス／季節のフルーツ／焼菓子／ベジタブルチップス
スパークリングワイン(ハーフボトル)／ミネラルウォーター／バスケット・食器類

[ご注文方法]

- ・電話 045-681-1841(代表) 宴会予約係 10:30～18:30
- ・WEB <https://www.hotel-newgrand.co.jp/takeout-2021/>
 - ※受取日3日前までのご予約をお願いいたします。
 - ※バスケット・食器類はご返却をお願いいたします。
 - お渡し時に保証金として2万円をお預かりいたします。

[お渡し・返却場所] 本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」 11:00～13:00(18:00までに返却)



米粉パンのスモークサーモンサンドウィッチ
¥1,458

もっちり食感の米粉パンに、自家製タルタルソース、スモークサーモンをサンドしたグルテンフリーメニューです。



国産牛のローストビーフサンドウィッチ
¥2,484

ホテル伝統のローストビーフをホテルメイドのライ麦パンでサンドしたリッチなサンドウィッチ



プレミアム フィッシュ&チップス
¥1,728

大ぶりの国産真鯛を贅沢に使用、
堅揚げポテトの食べ応え感が嬉しい



シェフのごちそうサラダランチ
¥2,052

スモークサーモン、海老、ハム・チーズ、魚のテリーヌや
クルトンなど、ボリュームあるサラダランチが楽しめます



骨付きチキンカレー
¥2,052

人気のカレーに柔らかく香ばしい骨付きモモ肉を
丸ごと添えたボリューム感たっぷりの一皿です



国産牛のビーフシチュー温野菜添え
¥3,132

伝統のデミグラスソースが味わい深く
国産牛の柔らかさが絶妙な逸品



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