

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 ～新緑ティータイム～
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5～6月、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～新緑ティータイム～』を販売します。「ミニプリン」や「モンブラン」、「苺のショートケーキ」、「林檎のアリュメットパイ」など、ホテルで長く愛され続けている伝統のスイーツを主役に、アフタヌーンティーに欠かないサクサクと香ばしい「スコーン」や、自家製パンを使用したこだわりの「キューカンバーサンド」など、クラシックな空間にぴったりの各種メニューを揃えました。会場内の大きな窓に広がる初夏の煌めく新緑と、ホテルのシンボルであるフェニックスが描かれたライトブルーの爽やかな色合いのお皿が、優雅な空間でのティータイムを華麗に彩ります。クラシックホテルならではの歴史を感じるひとときをぜひお楽しみください。



期間：2022年5～6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：¥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 (L.O.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



ミニプリン
苺のショートケーキ
モンブラン
マドレーヌ
林檎のアリュメットパイ
苺のマカロン



キューカンバーサンド
オニオンとベーコンのキッシュ
野菜のエチューベ



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。一歩足を踏み入れ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