

Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2022年6月13日

ホテルニューグランド
歴史的空間で過ごす夏の優雅な午後
フェニックスアフタヌーンティー ～サマータイム～
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7～8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～サマータイム～』を販売します。メロンやマンゴー、パイナップルなど、夏が旬のフルーツを使用した心ときめく爽やかな色合いの各種スイーツのほか、サクサクのパイ生地国産牛を使用した濃厚な味わいのビーフパイ、自家製ライブレッドに3色のパプリカとオイルサーディンのオープンサンド、アフタヌーンティーに欠かせないスコンは果肉がアクセントのマンゴーとプレーンの2種類をご用意しました。ホテルのシンボルであるフェニックスが描かれたクラシックなデザインのお皿を彩るこだわりのティーフーズがティータイムを華やかに演出します。開業時の佇まいを残す歴史を感じるクラシックな空間での夏のティータイムをゆっくりとご堪能ください。



期 間： 2022年7～8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： ￥5,313(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



バナナとパイナップルのムース
メロンショートケーキ
パッションマンゴーのダコワーズ
ひまわりクッキー
桃のタルト
レモンのマカロン



3色のパプリカとオイルサーディンのオープンサンド
プチビーフパイ
冷製コーンスープ



スコーン(マンゴー・プレーン)
レモンマーマレード
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となっており、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