

ホテルニューグランド

## 夏のカレーフェア

コーヒーハウス ザ・カフェ

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月16日(土)～8月31日(水)までの期間、毎年人気の『夏のカレーフェア』を開催します。当ホテルの定番カレー4種に、2種類のフェア限定新作メニューを加えた合計6種類のカレーをご用意しました。「ポークカツレツ&ベジタブルプロシエツカレー」は、豚肉に調味料を加え低温で真空調理した驚くほど柔らかい風味豊かなカツレツとグリルした旬の夏野菜を、伝統のカレーソースで味わうことができます。「シーフードバターカレー」は、マイルドなバター香るカレーソースにソテーした海老・帆立・イカをたっぷり加えた、魚介の旨味を贅沢に堪能できる一品です。ガーリック、フライドオニオン、小エビ、花椒でブレンドした別添えのスパイスで辛味の変化をお楽しみいただけるのも魅力です。爽やかな甘さのマンゴーラッシーがデザートに付いたセットもおすすめです。暑い夏にぴったりな食欲そそる多彩なカレーで元気に美味しい夏をいかがでしょうか。



期 間 2022年7月16日(土)～8月31日(水)

価 格	[フェア限定] ポークカツレツ&ベジタブルプロシエツ	¥2,656(税金・サービス料込)
	[フェア限定] シーフードバターカレー	¥2,783(税金・サービス料込)
	ビーフカレー	¥3,162(税金・サービス料込)
	チキンカレー/海老カレー	¥2,530(税金・サービス料込)
	クラブミートカレーピラフ	¥2,656(税金・サービス料込)

※上記に+1,265(税・サ込)で、サラダ・デザート(マンゴーラッシー)・コーヒーまたは紅茶のセットに変更可能です。

お問合せ 本館 1階コーヒーハウス「ザ・カフェ」 045-681-1841(代表)

【フェア限定メニュー】

**ポークカツレット&ベジタブルプロシエツ** ¥2,656(税金・サービス料込)

真空調理で仕上げた柔らかなカツレットと、 Grillした夏野菜を串焼きスタイルでご提供します。カツレットは、カレーをかけた後にのせるスタイルで食べるのがおすすめ。サクッと香ばしい食感と柔らかな食感をより一層お楽しみいただけます。チキンピジョンと野菜の旨味をベースにした、まるやかな中にもスパイスの辛味が引き立つ味わい深い伝統のカレーソースと一緒にお召し上がりください。



**シーフードバターカレー** ¥2,783(税金・サービス料込)

マイルドな味わいのバター香るカレーソースに、ソテーした海老・帆立・イカを加えた魚介の旨味をたっぷり贅沢に味わうことができる一品。味の変化をお楽しみいただけるよう、ガーリック、フライドオニオン、小エビ、花椒をブレンドした別添えのスパイスで大人の味変を楽しむことができるのも魅力。



**セットがおすすめ！**

プラス 1,265(税・サ込)で、サラダ・デザート(マンゴーラッシー)・コーヒーまたは紅茶のセットに変更可能です。

**マンゴーラッシーフロート**



カレーを食べた後のデザートにぴったりの程よい甘さとまるやかな口当たりのマンゴーラッシーを、セットのデザートとしてご用意しました。マンゴーのとろけるような優しい味わいに、ひんやり爽やかな酸味のヨーグルトソルベを添えました。



**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