

ホテルニューグランド  
歴史的空間で楽しむ秋の味覚  
フェニックスアフタヌーンティー ～実りの秋～  
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 9～11 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～実りの秋～』を販売します。栗、南瓜、さつまいも、林檎など、秋に美味しさの旬を迎える食材を使用したバリエーション豊かなティーフーズをお召し上がりいただける“実りの秋”がテーマのアフタヌーンティーです。風味豊かな栗クリームにサクサクのパイ生地が絶妙な「栗のミルフィーユ」や、素朴な甘さと鮮やかな色合いが魅力の「紫いものモンブラン」などのスイーツを中心に、セイボリーは、ホクホク感と高い糖度の紅あずまを使用した「紅あずまのキッシュ」、自家製パンを使用した「キャロットブレッドと生ハムのサンドイッチ」など、秋ならではの素材を美味しくご堪能いただけます。会場は、ホテル開業時にメインダイニングとして多くの賓客をおもてなししてきた歴史を感じるクラシックな空間「フェニックスルーム」、優雅なひとときを豊かな味わいが満たす至極のティータイムです。大きな窓からご覧いただける銀杏並木を眺めつつ、深まる秋をゆったりとしたご褒美時間とともにお楽しみください。



期 間： 2022年9～11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



サバラン  
紫いものモンブラン  
かぼちゃのムース  
栗のミルフィーユ  
タルトタタン



キャロットブレッドと生ハムのサンドイッチ  
紅あずまのキッシュ  
かぼちゃとさつまいもの冷製ポターージュ



スコーン  
ラズベリージャム  
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](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