

ホテルニューグランド
クリスマスや年末年始、ホームパーティーを華やかに彩る
フレンチオードブル
オンラインショップ

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 月 1 日(木)より、ご家族のお祝いや記念日、季節のイベントなどにホテルの味わいを手軽にお楽しみいただける『フレンチオードブル』の販売を開始します。ホテルで長年愛され受け継がれてきた「白身魚のエスカベッシュ」や「ポークの田舎風テリーヌ」や「サーモンのラヴィゴット」の定番オードブルのほか、本商品用にアレンジした「コールドビーフ」や「ホタテ貝のトマト風味」「合鴨の燻製粒マスタード」など、合計 15 種類のバリエーション豊かなメニューを各種取り揃えました。クリスマスや年末年始のパーティーシーズンにはもちろんのこと、記念日や誕生日など、ご家族や大切な方と過ごすホームパーティーにおすすめです。ひときわ美味しく、より華やかに彩るオードブルで、ご自宅でのお食事の時間をちょっと贅沢にお楽しみください。



予約開始 2022年9月1日(木)より お届け期間 12月1日(木)より

価格 オードブル(2~3人前) ¥19,800(税込・送料別)

ご注文 ホテル公式オンラインショップ <https://www.hotel-newgrand-shop.com/>

※配送商品のため、別途送料がかかります。(冷凍配送/全国配送可能)

※賞味期限/冷凍保存 30日間

お問い合わせ 営業企画部 045-681-1841(代) 10:00~17:00

詰め合わせ品目 (2~3人前、縦 18.8×横 31.8×高さ 7.2cm)

桜エビのパイ包み	チキンと茸のガランティーヌ	天使海老の和風仕立て
蛸のマリネ	白身魚のエスカベッシュ	ゴボウのワイン煮
フランボワーズ	コールドビーフ	ポークの田舎風テリーヌ
ラウトウイユ	ホタテ貝のトマト風味	合鴨の燻製粒マスタード
サーモンのラヴィゴット	クリームチーズのグジェール	スモークサーモン

おうち時間を贅沢に、ホテルの味わいをご自宅でお楽しみいただけるこだわりのメニューを各種揃えました。華やかなパーティーシーンの主役に、クリスマスディナーや年末年始のホームパーティーにもおすすめです。



こちらもおすすめ！ オリジナルラベルシャンパン ¥15,400(税込) 内容量 750ml

国内では当ホテルでしかお召し上がりいただけないマンサール社のシャンパン プルミエクリュ。果実味と酸味の調和がとれたリッチで上質な味わいの希少ワインをもっとお楽しみいただけます。ホテルオリジナルのデザインラベルとギフトボックスをご用意した当ホテル限定のお品は、新年のお祝いやギフトにおすすめです。

◆オリジナルラベルについて◆

コンセプトは“Bon Voyage(よい旅を)”。ホテルカラーであるニューグランドブルーを基調とした高級感あふれるラベルに、港町横浜らしい国際信号旗である UW 旗を配し、フチには当ホテル本館2階ロビーの天井模様が描かれています。

◆ギフトボックスについて◆

船の出航やお祝いで使用する紙テープを華やかでスタイリッシュに描いたデザイン。開封後は背面をカットすると、箱に書かれたメッセージが色紙のように残せるようにいたしました。ご入学やご就職、ご結婚など人生の節目のお祝いや、新たな門出を迎える方への贈り物におすすめです。



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

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

〒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