

ホテルニューグランド

## 季節を彩る秋の恵み

パノミックレストラン ル・ノルマンディ

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10月1日(土)～11月30日(水)までの期間、ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎がおすすめる“美食の秋”にふさわしい食材を、多彩な盛りつけで提供する「季節を彩る秋の恵み」を販売します。ランチでは、旬のキノコを使用した香り豊かな「シャンピニオンのポタージュ カプチーノ風」や、魚、牛ホホ肉、仔羊、牛フィレよりお好みでお選びいただけるメイン料理をご用意、ディナーコースでは手長エビとサクサクのカダイフの食感にバルサミコソースがアクセントの「カダイフを巻いたラングスティーヌ チーズクランブルとトマトのタルト」や、濃厚な味わいの「鰻のフォワグラファルシ マトロート仕立て」、デザートには、イチジクを丸ごと使用した一品をお召し上がりいただけます。窓に広がる銀杏並木や澄み渡る青空と海、そして煌めく夜景が、お食事のひとつにより一層彩りを添えます。五感で楽しむ“秋”をごゆっくりお楽しみください。



期 間	2022年10月1日(土)～11月30日(水)	▲画像はディナーコース
価 格	ランチ ￥8,000～(税サ込) アミューズ・前菜・スープ・メイン料理・デザート・コーヒー ￥12,000～(税サ込) アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー	
	ディナー ￥21,000～(税サ込) アミューズ・前菜2種・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子	
お問合せ	タワー館 5階 パノミックレストラン ル・ノルマンディ 045-681-1841(代表)	



### 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