

ホテルニューグランド

関口真司 総料理長 就任記念賞味会

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 11 月 4 日(金)、今年 2 月に第 6 代総料理長に就任した関口真司による一夜限りの特別ディナーをお楽しみいただける「関口真司 総料理長就任記念賞味会」を開催します。伝統のフランス料理をベースに、豊富な経験により培ってきた技術と、季節を感じる素材や趣向を凝らした調理法で創り出す、特別なフルコースをご用意します。冷製オードブルは、カブの葉香るなめらかな味わいの「カブのブランマンジェとグラス」を、温製オードブルには、ハマグリ旨味のトリュフ風味がアクセントの「ハマグリとトリュフのフラン」、魚料理には、キノコの芳醇な香りの「ラングスティヌとセップ茸のラヴィオリ仕立て」など、旬の食材を用いた様々な美味しさがお皿を彩ります。肉料理の「黒毛和牛フィレ肉のパイ包み焼き“ウェリントン風”旬の温野菜添え」は、さっくりとしたパイに包まれた和牛のジューシーな味わいを存分に味わうことができる至極の一品です。お食後のデザートには、濃厚な味わいの「いちごとチョコレートのパフェ ローズマリー風味」と、ふんわりと軽い食感の「パッションフルーツのスフレ」の冷製と温製の 2 皿をご用意しました。楽しく、そして記憶に残る晩餐となるよう、心を込めてご用意したこだわりの品々です。お料理に合わせて総料理長 関口が自らセレクトした音楽や、歴史的建造物として数々のパーティーが開催されたクラシックな会場とともに、お食事のひとつをごゆっくり堪能ください。



開催日時 2022年11月4日(金) 受付 18:00~/お食事 18:30~20:30

料金 お一人様 ¥17,000 (お食事、お飲み物、税金、サービス料込)

会場 本館2階 レインボーボールルーム

お申込み [WEB予約限定] <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/221104/> [申し込み期日:11月1日(火)]

お問合せ 営業企画部 045-681-1841(代) 10:00~17:00

関口 真司 / Shinji Sekiguchi

1985年、ホテルニューグランドに入社。

“本格的なフランス料理を学びたい”との思いから、フランスのリヨンやパリで修行を積む。その情熱や紡ぎ出される確かな味わいが評価され、日本のフランス料理界を代表するシェフで構成されるトゥクブランシュ国際倶楽部や日本エスコフィエ協会のディシプル会員にも認定されており、調理部長を経て、2022年2月に取締役総料理長に就任。



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

※状況により開催を延期、または中止をさせていただく場合もございます。予めご了承ください。

※当ホテルでは日本政府ならびに日本ホテル協会など関係機関の示すガイドラインに沿った感染症対策を行い、お客様が安心してお過ごしいただけるようホテル全体で衛生管理の更なる徹底に努めております。