

ホテルニューグランド
歴史的空間で楽しむティータイム
フェニックスアフタヌーンティー～冬のひととき～
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12月～2023年2月までの期間、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～冬のひととき～』を販売します。華やかな味わいで人気のオリジナルブレンドティーを使用した「紅茶のサバラン」や「苺のグラスショートケーキ」、「ピスタチオのタルト」など、こだわりのスイーツを彩り豊かにご用意しました。セイボリーには、海老、ベーコン、玉ねぎの食感が贅沢な味わいの「小海老とエストラゴンのタルト」や、ふんわりとなめらかな口あたりの「カリフラワーのポタージュ デュ・バリー風」、自家製ライブレッドを使用した「スモークサーモンのサンドイッチ」など、ホテルのシンボルであるフェニックスが描かれたクラシックなデザインのお皿を彩る各種ティーフーズが、優雅なひとときを華やかに演出します。ホテル開業時より多くの賓客をおもてなしてきた歴史を感じる空間とともに、ゆったりとしたご褒美時間をご堪能ください。



期 間： 2022年12月～2023年2月 ※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： ￥5,692 (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 (ラストオーダー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





苺のグラスショートケーキ
紅茶のサバラン
ピスタチオのタルト
チョコレートムース
フランボワーズのマカロン



スモークサーモンのサンドイッチ
小エビとエストラゴンのタルト
カリフラワーのポタージュ デュ・バリー風



スコーン
苺のジャム
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
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