

ホテルニューグランド
新年を歴史的空間で楽しむ
フェニックスアフタヌーンティー～新春～
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、2023 年 1 月 1 日(祝・日)～6 日(金)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 25 食限定の『フェニックスアフタヌーンティー～新春～』を販売します。2023 年の干支である兔に見立てた「雪うさぎのショートケーキ」や、長寿や繁栄を願うお正月飾りである門松をイメージした「抹茶のロールケーキ」、勝負運が上がるといわれる栗を使用した「栗のミルフィーユ」など、2023 年が良き年になるようにと願いを込めたティーフーズをご用意した、お正月限定のアフタヌーンティーです。ホテルのシンボル“フェニックス”が描かれたレトロなお皿を彩るバリエーション豊かなメニューを、開業時より変わらないクラシックな空間でどうぞごゆっくりお楽しみください。



提供期間: 2023年1月1日(祝・日)～1月6日(金)

料 金: ¥6,325(税サ込) ※一日限定25食【前日までに要予約】

提供時間: 13:30～17:00 (ラストオーダー16:00)

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)

※1月1日(祝・土)～6日(木)の期間のみ営業時間を1時間延長し、11:00～17:00(L.O.16:00)となります。

予約・問合せ: 宴会予約課 045-681-1841(代) 10:30～18:30



雪うさぎのショートケーキ
抹茶のロールケーキ
栗のミルフィーユ
ブランマンジェと黒蜜ゼリー
フランボワーズのマカロン



キューカンバーサンド
ベーコンと玉ねぎのキッシュ
野菜のエチューベ



スコーン(プレーン・抹茶)
ゆであずき
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。

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