

ホテルニューグランド

ぬくもりの空間と温かい料理で くつろぎのひとときを

パノラミックレストラン 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、2023年1月10日(火)～2月28日(月)までの期間、「ぬくもりの空間と温かい料理で くつろぎのひとときを」を販売します。ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎がホテルニューグランド伝統のフランス料理をベースに、冬におすすめの体を温める効果のある食材を使用し、味・盛り付けに至るまで極上のアレンジで提供するランチメニューです。貝類の中でも高たんぱくで代謝や体温を上げる帆立貝のオードヴルや、冬に旬を迎えるカブを使用した温かなクリームスープ、白身魚のポワレは、体を温める効果のあるバターを使用したハーブ香る味わい深いソースでお召し上がりいただけます。肉料理には、香ばしく焼き上げた小鴨に柑橘類の爽やかな香り立つソースがマッチした一皿や、薄くカットした牛肉をすりおろした玉ねぎとニンニクに漬け込むことで柔らかく仕上げた、肉の旨味と玉ねぎの相性を存分にお楽しみいただけるエマンセフィレビーフのグリルなど、血行促進や代謝アップ効果を高めるメニューをご用意しました。空気の澄んだ冬の晴れ渡る横浜港の景色と、明るい陽光が差し込む居心地の良い空間で、心も体もあたたまる優雅なランチタイムをご堪能ください。



期 間	2023年1月10日(火)～2月28日(火) ランチ 11:45～15:30(L.O.14:30)
価 格	メインディッシュチョイス ¥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 フルコース ¥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
お問合せ	タワー館 5階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ 045-681-1841(代表)



本件に関するお問い合わせ 〒231-8520 横浜市中区山下町10番地
株式会社ホテルニューグランド E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp
営業企画部 m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp
横山ひとみ 中島桃子 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