

ホテルニューグランド

## 春のアフタヌーンティー

ロビーラウンジ ラ・テラス

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 3 月 1 日(水)~4 月 30 日(日)までの期間、「春のアフタヌーンティー」を販売します。可憐で優しいピンク色や爽やかな新緑を思わせる若葉色で、草花が芽吹く“春の訪れ”を表現したスイーツやセイボリーがティースタンドを彩るアフタヌーンティーです。咲き誇る桜をイメージした「桜咲くホワイトチョコスープ」や、桜の塩漬けがアクセントの和風に仕上げた「桜餅風マカロン」、宇治抹茶の風味が豊かに薫る「抹茶モンブラン」や「抹茶ブラウニー」、「ブランマンジェのミニパフェ 黒みつ添え」は、グラスに入った白玉に黒みつかけてお召し上がりいただく一品です。「春の豆とキヌアのタルト」、「桜えびのラスクとポテトサラダ」など、春が旬の素材を使用したセイボリーもご用意しました。あたたかな春の陽射しが差し込むヨーロッパ調の美しい庭園を眺めつつ、春の訪れを美味しくご堪能いただける華やかな春色に心躍る優雅なティータイムをお過ごしください。



販売期間 2023年3月1日(水)~4月30日(日) 12:00~20:00(L.O.19:30)  
料 金 お一人様 ¥6,072(税込・サービス料込)  
お問合せ 本館1階 ロビーラウンジ「ラ・テラス」 045-681-1841(代)

17:00以降ご利用で「桜のカクテル」または「ノンアルコールカクテル」を1杯サービスいたします。



#### ▲上段

桜咲くホワイトチョコスープ  
 プランマンジェのミニパフェ 黒みつ添え  
 桜餅風マカロン  
 抹茶モンブラン



#### ▲中段

抹茶ブラウニー  
 抹茶の生チョコ2種  
 黒糖ロールケーキ  
 苺のガトー



#### ▲下段

春の豆とキヌアのタルト  
 桜えびのラスクとポテトサラダ  
 ビーツとたまねぎの冷製スープ  
 抹茶のスコーン  
 (ゆであずき・クロテッドクリーム)

### 横浜そごう 10階 バー シーガーディアンⅢ 「春のアフタヌーンティー」をお召し上がりいただけます

ホテルニューグランド直営レストランである「バー シーガーディアンⅢ」にて、ホテルでご提供しているアフタヌーンティーをお召し上がりいただけます。重厚でゆったりとしたソファーにお掛けいただき、横浜港の景色を眺めながらの時間をお過ごしいただけます。横浜駅直結の利便性はお買い物のご休憩にもおすすめです。

- 【提供時間】 11:00～17:00(L.O.16:30)
- 【料 金】 ¥6,072(税金・サービス料込)
- 【定 休 日】 そごう横浜店の定休日と同様
- 【お問合せ】 045-465-5995(直通)



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