

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～春薫る～
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 3 月～5 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～春薫る～』を販売します。蜂蜜入りのしっとりとしたスポンジの「オレンジのロールケーキ」やフレッシュミントの爽やかな香りが魅力の「ミントのゼリー」、濃厚でなめらかな味わいにシナモンサブレの食感が絶妙な「レアチーズケーキ」など、一斉に咲き誇る春の花々をイメージしたこだわりのスイーツが勢ぞろいしました。セイボリーは、トリュフの香りをお楽しみいただけるたまごのサンドウィッチや、香ばしく焼き上げたキッシュなど、優しい色合いが春のうららかな陽射しを感じさせます。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ティーフーズを、歴史を感じる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3月～5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(税サ込) 【前日までに要予約/1日限定 20食】

提供時間：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.O15:00)

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





オレンジロールケーキ
レアチーズケーキ
ミントのゼリー
抹茶のタルトムース
フランボワーズのマカロン



トリュフ香るスクランブルエッグのサンドウィッチ
ソーセージとキャベツのキッシュ
人参のムースとライムのクリーム



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」にて、不定期でオープンする幻のレストランをオープンしております。一歩足を踏み入るとタイムスリップしたかのような、歴史を感じる雰囲気の中で、ホテル発祥メニューである「シーフードドリア」「スパゲッティナポリタン」「プリン・ア・ラ・モード」など取り揃え、皆さまをお迎えいたします。

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