

ホテルニューグランド
美食の地“バスク”の伝統料理を堪能

バスク料理フェア

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 6 月 1 日(木)~7 月 31 日(月)までの期間、『バスク料理フェア』を開催します。フランスとスペインにまたがるバスク地方は海と山の幸に恵まれていることから、魚介中心の沿岸料理や、肉や野菜などを使用した内陸料理など、豊富な食材を生かし個性的でおいしい郷土料理が発展した美食の地です。ヨーロッパ内でも独自の文化と伝統が守られてきたバスク地方の伝統料理を、ル・ノルマンディ料理長 花木洋一郎が夏にぴったりの食欲をそそる味わいにアレンジして贈る品々です。さわやかな辛味とフルーティーな香りのバスク地方エスプレット村原産の赤唐辛子「ピマン・デスプレット」を使用した「伊達赤鶏のロースト バスク風」や、希少価値の高いバイヨンヌ地区の生ハムを菜園仕立てに盛りつけた前菜、また、長い歴史をもつシードルをソースに使用した白身魚のローストなど、バスク地方の名産品をアクセントに仕上げたメニューをお楽しみいただけます。豪華客船をコンセプトにしたゆったりとお寛ぎいただける店内で、横浜港を一望しながらの美食のひとつを船旅気分でご堪能ください。



画像はランチメニュー

販売期間 2023年6月1日(木)~7月31日(月)

価格 ランチ 9,000円(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
13,000円(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

ディナー 21,000円(税サ込)/アミューズ・前菜2皿・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子

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)

【ランチ】



小イカのプランチャ焼き サラダ添え
 プランチャとは“鉄板焼き”の意味。
 バスクではよく用いられる調理法のひとつで
 華やかに盛りつけたサラダ仕立ての前菜です。



伊達赤鶏のロースト バスク風
 生ハム、パプリカで調理し、
 バスク・エスプレット村原産の赤唐辛子
 「ピマン・デスプレット」でアクセントを効かせた
 食べごたえのある一品。



パンチネッタ
 パイ生地でカスタードクリームを包み焼き上げた
 バスク地方伝統のデザートです。



豪華客船をコンセプトにした店内では、
 青い空と海に包まれるような優雅なお食事のひとつをお過ごしいただけます。

【ディナー】



横浜港の美しく煌めく夜景を眺めながら
 居心地の良い店内で過ごす時間を
 ご家族や大切な方と一緒にご堪能ください。



様々な野菜の菜園風仕立て
フランス・バスク地方パイヨヌの生ハム添え
 脂身が少なく赤みが多いマイルドな味わいが特徴の
 パイヨヌの生ハムを菜園風に華やかに盛りつけました。



赤ピーマンのムースと海老
トマトミネラルのジュレ
 バスク料理に欠かせないパプリカをムースにし、
 トマトの優しい旨味を味わうジュレと
 海老の食感をお楽しみいただけます。



ベレバスク
 バスク地方の伝統菓子。
 ベレー帽をモチーフにした可愛らしい見た目の
 チョコレートケーキです。



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

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

〒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