

ホテルニューグランド
歴史的空間で過ごす夏の優雅な午後
フェニックスアフタヌーンティー ～夏時間～
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 7～8 月の期間、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『フェニックスアフタヌーンティー～夏時間～』を販売します。夏が旬のパイナップルや桃、野菜を使用したこだわりの各種ティーフーズをご用意しました。桃の形が可愛い優しい甘さの「桃のシブースト」や、様々なフルーツを盛り合わせ華やかで楽しい夏のイメージを表現した「フルーツポンチ」、なめらかな食感のパンナコッタにパイナップルのマリネを重ねた爽やかな味わいが魅力の「パインマリネとパンナコッタ」などのスイーツのほか、セイボリーにはトマトやズッキーニを使用した「夏野菜とモッツアレラチーズのキッシュ」や「とうもろこしのブランマンジェ」と、旬の味わいを美味しくお楽しみいただけるアフタヌーンティーをご用意しました。クラシックなデザインのお皿を美しく彩るティーフーズが、夏の午後の優雅なティータイムを演出します。開業時の佇まいを残す歴史を感じるクラシックな空間とともにご堪能ください。



期 間 2023年7～8月 ※「ダイニングルーム フェニックス」は不定期開催のため、開催日程や最新情報はHPにてご確認ください。

料 金 ¥5,819(税金・サービス料込) 【前日までに要予約/一日限定20食】

時 間 13:00～16:00 ((L.O.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.O.15:00)

予約・問合せ 宴会予約課 045-681-1841(代) 10:00～19:00





パインマリネとパンナコッタ
レモンのショートケーキ
フルーツポンチ
桃のシブースト
レモンのマカロン



夏野菜とモッツアレラチーズのキッシュ
スモークサーモンムースのサンドイッチ
とうもろこしのブランマンジェ



スコーン
クロテッドクリーム
いちごジャム



【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。一歩足を踏み入れ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、ホテル発祥メニューである「シーフードリア」「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。

開催日：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