

ホテルニューグランド
8月9日は「ハンバーグの日」
冷凍食品シリーズ新商品
黒毛和牛と黒豚のハンバーグステーキ
ホテル公式オンラインショップ

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 8 月 9 日(水)より、冷凍食品シリーズ新商品『黒毛和牛と黒豚のハンバーグステーキ』を、ホテル公式オンラインショップにて販売を開始します。1927 年の開業に合わせてパリより来日した初代総料理長サリー・ワイルは、当時ホテルでの食事はコース料理が主流であった中、一品からご注文いただけるア・ラ・カルトを提案し「グリルルーム」をオープン、自由な雰囲気でご飯を楽しむことができるレストランは大変な人気となりました。「ハンバーグステーキ」は「グリルルーム」でも提供されていた人気の一品であり、開業時より長きに渡りファンの多いホテル伝統メニューのひとつです。肉の旨味をとじ込めふっくらと焼き上げた本格的な味わいを、ご自宅でいつでも手軽にお楽しみいただけるようご用意しました。ご家庭でのお食事にはもちろん、大切な方への季節のご挨拶や贈り物にもおすすめです。



価格 ¥11,016/ 6食セット ※税込・送料別(冷凍便でのお届けとなります) ※野菜類は付属いたしません。

賞味期限 商品の発送時点で賞味期限73日以上のお品をお送りします。

おすすめのお召し上がり方

- ・冷蔵庫で8時間を目安に解凍後、湯せんで約12分加熱してお召し上がりください。
- ・冷凍のまま調理する場合は、湯せんで約23分加熱してお召し上がりください。

販売店舗 ホテル公式オンラインショップ <https://www.hotel-newgrand-shop.com/>

お問合せ 営業企画部 045-681-1841(代表)

ホテル伝統のレシピをご自宅でお楽しみいただける冷凍食品シリーズ
オンラインショップにて好評発売中！

■シーフードドリアセット

「ドリア」は初代総料理長サリー・ワイルが、滞在するお客様の要望により創作したホテル発祥メニューです。お米は「米の食味ランキング」にて2年連続で最高評価“特A”を獲得、見た目の艶やかさや強い甘みのある味わいを特徴とする神奈川県産米「はるみ」を使用、甲殻類の旨味がたっぷり詰まったコク深いなめらかなソースと重なることで、優しい味わいが口いっぱいに広がります。体調がすぐれないお客様へ提供した“お客様への想い”が詰まった伝統の味は、発売以来、大変ご好評いただいております。

価 格 4個 ¥8,640 / 6個 ¥12,960 / 8個 ¥17,280

内容量 シーフードドリア 各 300g お召し上がり方 レンジ



■黒毛和牛のビーフシチュー

黒毛和牛の肩バラ肉を使用し、柔らかくほぐれるようじっくりと丁寧に煮込みました。コク深く芳醇なソースに、たっぷりとお肉が入った食欲を満たしてくれる一品です。ソースが多めに入っているので、お好みでパンや少量の Pasta に絡めてお召し上がりいただくのもおすすめです。ホテル開業時より代々受け継がれているレシピを元に、ご家庭でも美味しく味わっていただけるよう開発した伝統の味をお楽しみください。

価 格 ¥16,200 / 5食セット

内容量 ビーフシチュー 215g×5 お召し上がり方 湯せん



■ナポリタンソース&パスタセット

戦後、ホテル接收時代に滞在していたアメリカ兵の将校たちがパスタに塩、胡椒、ケチャップを和えただけのものを食べていたことをヒントに、2代目総料理長 入江茂忠が生み出したホテルニューグランド発祥の一品。風味豊かなトマトの甘みと酸味を活かしたナポリタンソースとパスタをセットにしてご用意しました。当ホテルならではの味わいをいつでも手軽にお召し上がりいただくことができます。

価 格 ¥7,776 / 6食セット

内容量 パスタソース 203g×6、パスタ 220g×6 お召し上がり方 パスタソース/湯せん、パスタ/電子レンジ



※上記全て、税込・送料別（冷凍便でのお届けとなります）
※商品の発送時点で賞味期限 73 日以上のお品をお送りします。



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

〒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