

ホテルニューグランド
クラシックな空間で実りの秋を満喫
フェニックスアフタヌーンティー ～秋の贈り物～
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 10～11 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『フェニックスアフタヌーンティー～秋の贈り物～』(1 日 20 食限定)を販売します。秋の三大味覚である、さつまいも、栗、かぼちゃを主役に、秋の味覚をご堪能いただけるこだわりのティーフーズをご用意しました。風味豊かなモンブランクリームに甘酸っぱいカシスが絶妙な「モンブランのミニパフェ」や、濃厚なブラウニーにかぼちゃのムースを合わせた「チョコとかぼちゃのケーキ」などのスイーツや、きのこことサーモンのキッシュ、さつまいもの冷製スープ、かぼちゃの甘みにベーコンの塩味が程よいフォカッチャのセイボリーをラインナップ、収穫の秋ならではの旬の食材を美味しくアレンジしました。ホテル開業時メインダイニングとして多くの賓客をおもてなししてきた会場「フェニックスルーム」で過ごす優雅なティータイムは、歴史を感じる空間でありながら、ゆったりと心落ち着く雰囲気と優美な建築装飾が魅力です。窓から見える美しい銀杏並木の黄葉を眺めつつ、秋の訪れを感じるひとときをお過ごしください。



期 間： 2023年10～11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： オンライン または お電話

<http://www.hotel-newgrand.co.jp/event/diningroom-phoenix/>

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



モンブランのミニパフェ
チョコとかぼちゃのケーキ
洋梨のムース
タルトタタン



かぼちゃとベーコンのフオカツチャ
きのこサーモンのキッシュ
さつまいもの冷製スープ



スコーン
いちごジャム
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」が不定期開催のレストランとしてオープン。一歩足を踏み入れるとタイムスリップしたような歴史を感じる空間にて、ホテルメイドのスイーツやホテル発祥メニューの「シーフードドリア」「スパゲッティナポリタン」などをお召し上がりいただけます。

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