グランデリシャス 10食限定

シェフ特製 魚介のブイヤベース

2026年8月1日（土）～9月30日（水） 17:00 ～ 19:00(L.O.)

魚、えび、貝などの魚介類をトマトやサフランなどで煮込んだ
「世界3大スープ」とも称されるブイヤベースを、
シェフが腕によりをかけてご用意しました。
魚介の旨味たっぷりの贅沢な味わいをご堪能ください。

セット ￥6,050（税込）

3種のオードブル
シェフ特製魚介のブイヤベース
パン
本日のデザート
コーヒー または 紅茶

※写真はイメージです。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。
Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand

※写真はイメージです。

ル・グラン　コース

pm 19:00 までのメニューとなります。

Le Grand's Course Dishes

税込￥6,490
（￥5,900）

季節のおすすめコース

- オードブル盛り合わせ
- 本日のポタージュ
- 魚料理 または 肉料理
- パン または ライス
- 本日のデザート
- コーヒー または 紅茶

Le Grand

※写真はイメージです。

牛フィレ ディナーコース

pm19:00 までのメニューとなります

- オードブル盛り合わせ
- 本日のポタージュ
- 豪州産 牛フィレ肉料理《 ソースをお選びください 》
- パン または ライス
- 本日のデザート
- コーヒー または 紅茶

税込￥8,580（￥8,360）

フルコース 税込￥11,220（￥11,000）

●フルコースには〈本日のお魚料理〉がつきます

3種からソースをお選びください

ガーリック　マッシュルーム　マデラワイン

国産牛フィレ ディナーコース

税込￥13,420（￥13,200）

●上記の牛フィレディナーコースのメインディッシュが《 国産牛フィレ肉のグリエ 》になります。

Le Grand

おすすめディナーセット　CHEF'S DINNER SET

ニューグランド物語［15食限定］　ホテル発祥の伝統料理をお楽しみいただけます

税込￥5,500（￥5,000）

pm 19:00 までのメニューとなります。

- オードブル3種
- ミニポタージュスープ
- シーフードドリア（ハーフサイズ）
  ＆スパゲッティ ナポリタン（ハーフサイズ）の一皿
- プリン ア ラ モード
- コーヒー または 紅茶

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand

サラダ＆オードブル SALAD&HORS

コンビネーションサラダ
Combination Salad
税込￥1,760（￥1,600）
（ハーフ） 税込￥880（￥800）

シーザーサラダ
Caesar Salad
税込￥1,980（￥1,800）
（ハーフ） 税込￥990（￥900）

シェフズサラダ
Chef's Salad
税込￥2,200（￥2,000）
（ハーフ） 税込￥1,100（￥1000）

おすすめオードブル
Today's Hors
税込￥1,540（￥1,400）

おすすめオードブル3種
Assorted Hors d'oeuvre
税込￥1,760（￥1,600）

4種オードブル盛り合わせ
Assorted Hors d'oeuvre
税込￥2,310（￥2,100）

スープ SOUP

ポタージュスープ
Potage soup
税込￥990（￥900）

コンソメスープ
Consomme
税込￥2,420（￥2,200）

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand

伝統の一皿 FOOD

ビーフカレー
Beef Curry
税込￥2,970（￥2,700）

シュリンプピラフ
Shrimp Pilaf
税込￥1,980（￥1,800）

ホテルニューグランド発祥の伝統料理
シーフードドリア
Doria (Rice gratin with seafood)
税込￥2,860（￥2,600）

ホテルニューグランド発祥の伝統料理
スパゲッティ　ナポリタン
Napolitan (Spaghetti with tomato sauce)
税込￥2,035（￥1,850）

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand

魚料理＆肉料理　MAIN DISH

仔牛のカツレツ　ウィーン風
Wiener schnitzel

税込￥3,520（￥3,200）

本日のおすすめ魚料理
（スタッフにお尋ねください）
Fish dish　*For more information, please ask your staff.

税込￥3,740（￥3,400）

本日のおすすめ肉料理
（スタッフにお尋ねください）
Meat dish　*For more information, please ask your staff.

税込￥3,960（￥3,600）

豪州産　牛フィレ肉のグリエ
～温野菜を添えて～
Grilled beef tenderloin With steamed vegetable

税込￥6,600（￥6,000）

3種からソースをお選びください

ガーリック　マッシュルーム　マデラワイン

Le Grand

オムライス　デミグラスソース
Omelette Rice
税込￥2,420（￥2,200）

海老フライ　タルタルソース
Fried Shrimp
税込￥2,640（￥2,400）

ハンバーグステーキ　リヨネーズソース
Hamburg steak with brown onion sauce
税込￥3,300（￥3,000）

ステーキピラフ
Steak Pilaf
税込￥3,740（￥3,400）

おすすめセット

ミニドリア＆ドリンクセット
税込￥1,870（￥1,700）

ドリンクは以下よりお選びください

コーヒー（アイス・ホット）／紅茶（アイス・ホット）

お子様セット　KIDS MENU

※8歳以下のお子様限定

税込￥1,980（￥1,800）

・海老フライ
・スパゲッティ　ナポリタン
・ハンバーグステーキ

・バニラアイス
・オレンジジュース または アップルジュース

お食事とご一緒に

A ドリンクセット
税込￥935（￥850）

ドリンクは以下よりお選びください

コーヒー（アイス・ホット）/ 紅茶（アイス・ホット）

B ミニドリア &ドリンクセット
税込￥1,870（￥1,700）

ドリンクは以下よりお選びください

コーヒー（アイス・ホット）/ 紅茶（アイス・ホット）

パン または ライス
Rice or Bread　税込￥385（￥350）

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand

懐かしのオールドファッションスイーツ DESSERT

プリン ア ラ モード
Pudding a la mode
税込￥1,760（￥1,600）

アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと、当時のパティシエが考案したメニュー。見た目の華やかさや、アメリカ人でも満足できるボリュームを考えて作られた。

サバラン
Savarin
税込￥605（￥550）
※アルコールを使用しております。お子様、お車を運転される方、妊産婦、授乳期の方はお召し上がりをお控えください。

アップルパイ
Apple pie
税込￥1,045（￥950）

季節のデザート
Today's dessert
税込￥770（￥700）

バニラアイス
Vanilla Ice Cream
税込￥847（￥770）

チョコレートパフェ
Chocolate Parfait
税込￥1,760（￥1,600）

コーヒーフロート Coffee Float
税込￥1,375（￥1,250）

苺ソーダフロート Strawberry Soda Float
税込￥990（￥900）

Le Grand

ピーチメルバ
Peach melba
税込￥1,430（￥1,300）

高名なシェフ、エスコフィエが歌姫メルバのために考案した有名なデザート。アレンジした盛り付けをする事もありますが、バニラアイス・桃・フランボワーズソースの基本は崩さずに、クラシカルな形でニューグランドでも長年愛され続けています。

クープニューグランド
Coupe Newgrand
税込￥1,430（￥1,300）

ニューグランド発祥のメニューの1つで、接収時代、将校夫人に大人気だったデザート。洋梨の缶詰にアメリカ人の好きなチョコレートソースを合わせてみようと考案されたと言われています。生クリームとチョコレートソースを合わせた口当たりの良いソースと共に、伝統の味をお楽しみください。

マロンシャンテリー
Marron Chantilly
税込￥1,430（￥1,300）

甘く煮た栗を使ったデザート。グラスにたっぷりの生クリームとバニラアイス、チョコレートソースと共に盛り付けるのがニューグランドスタイルです。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Menu may change due to weather or availability of food.
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Some menu contains alcohol.
一部のメニューにアルコールを使用しております。

Le Grand