

ホテルニューグランド

Abbinamento di Giappone ～和と伊の饗宴～

獺祭スパークリングとイタリア料理のペアリングを楽しむ美食時間

イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10/総支配人 木曾博文)では、2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)までの期間、「Abbinamento di Giappone ～和と伊の饗宴～」をテーマに、日本の旬の食材でアレンジしたイタリア料理に合わせ、獺祭スパークリングを提供します。濃厚で贅沢な味わいの「ウニの冷製パスタ」や、三浦産の新鮮な夏野菜やスズキ、太刀魚など、夏に旬を迎える食材をふんだんに使用した各種メニューとのペアリングにおすすめの一品です。国内外で高い評価を受ける銘酒・獺祭の醸す高品質なスパークリング日本酒「獺祭 純米大吟醸 45 にごりスパークリング」をご用意しました。厳選された山田錦を使用、瓶内二次発酵で本格醸造し天然の泡を生み出し、口当たり柔らかで甘美で爽やかな味わいが特徴です。イタリア料理とスパークリング日本酒が織りなす美食のハーモニーを、どうぞごゆっくりとお楽しみください。



開催日時 2025年7月1日(火)～8月31日(日)

価 格 獺祭 純米大吟醸 45 にごりスパークリング 1本(180ml) ￥2,530(税サ込)

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/il-giardino/>

提供店舗 本館1階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

お問合せ 本館1階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ または レストランリザーベーション課

滑らかで飲みやすく、甘美で爽やかな獺祭の泡

獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング

1 本(180ml) ¥2,530(税サ込)

厳選された山田錦を使用し、瓶内二次発酵で本格醸造された一品。開栓すると豊かな発泡感で自然と攪拌され、にごりと液体がしっかり混ざります。グラスに注いだ瞬間から豊かに立ち昇る滑らかできめ細やかな泡は美しく、瑞々しいメロンを思わせる果実香がふんわりと漂います。爽やかで飲みやすく、奥行きのある芳醇な甘みが口の中でゆったりと広がります。甘美で爽やかなフルーティーな味わいは、和の食材を使用したイタリア料理とのペアリングにぴったりです。



ペアリングにおすすめの夏のスペシャルティ！

ウニの冷製パスタ ¥7,716(税サ込)

夏が旬の雲丹を贅沢に使用したスペシャルメニュー。濃厚でクリーミーな旨味たっぷりのソースをカペッリーニとあわせ、磯の香りが広がる上質な味わいに仕上げました。「獺祭 純米大吟醸 45 にごりスパークリング」とのペアリングが相性抜群です。涼やかに夏を味わう極上の一皿をご堪能ください。



夏の恵みを多彩なメニューで味わうフルコースディナー

Dono del sole～太陽の恵み～

Aコース(フルコース) ￥14,547／前菜・パスタ・魚料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー

Bコース(メインチョイス) ￥12,017／前菜・パスタ・メイン料理・パン・デザート・コーヒー

※価格は全て税金・サービス料込み ※天候・入荷状況によりメニュー内容・産地が変更になる場合があります。

太陽を燦々と浴びた野菜やハーブ、旬の食材をふんだんに使用した、夏の恵みを堪能する期間限定のディナーコース。キスのフリットにイタリア伝統のカポナータを添えた前菜や、グリーンの色鮮やかさと濃厚で香り高いジェノベーゼにたっぷりのウニを添えた冷製パスタ、メイン料理には柔らかな仔牛肉を使用したローマの郷土料理サルティンボッカなど、夏を美味しく味わうこだわりのメニューをフルコースでご用意しました。華やかな香りと爽やかさが特徴の「瀬祭 純米大吟醸 45 にごりスパーキング」と合わせてお楽しみください。



本館 1 階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

イタリア各地の味わい豊かな郷土料理の数々を旅するようにお楽しみいただける「食を楽しむイタリアンダイニング」がコンセプトのレストランです。“もっと楽しく、もっと気軽に”をテーマに、ダイニングテーブルを囲むように和気あいあいと語らい過ごすひとときを、本格イタリア料理とともにどうぞごゆっくりとお楽しみください。

