

2018年8月15日

ホテルニューグランド

フレンチおせち二段重

パノミックレストラン ル・ノルマンディ

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務執行役員総支配人 青木宏一郎)では、2018年9月1日(土)よりタワー5階パノミックレストラン「ル・ノルマンディ」にて、「フレンチおせち二段重」を限定50個で販売を開始します。新年の慶びを祝うにふさわしい上質な食材をふんだんに使用した、二段重のフレンチおせちです。ニューグランド名物の「ローストビーフ」をメインに、「フォアグラのテリーヌ オレンジ風味」「鮑のマリネ コンソメゼリー添え」など、自宅ではなかなか作ることでできない贅を尽くした食材の詰め合わせは、見た目にも華やかで高級感があります。ご家族との特別なお正月に、大切な方への新年のお年賀に、心を込めてご用意いたします。



予約期間	2018年9月1日(土)~12月20日(木)
価 格	¥36,000(税込)
内 容 量	4人前
お受取日	12月31日(月) 11:00~17:00 店舗にてお引渡し
お問合せ	パノミックレストラン 「ル・ノルマンディ」 045-681-1841(代)

詰め合わせ品目

<一の重> 画像右

- ・フォアグラのテリーヌ オレンジ風味
- ・フランボワーズとチョコレートムースの二層仕立て
- ・蟹のヴァロンティエヌ サフランムース
- ・オマールのゼリー寄せ
- ・キャビア&メルバトースト
- ・チキンのガランティエヌ・ポルチーニ
- ・鮑のマリネ コンソメゼリー添え
- ・サーモントラウトのスモーク
- ・鴨のスモーク

<二の重> 画像左

- ・パテドカンパーニュ
- ・舌平目のエスカベッシュ
- ・車海老のカクテル
- ・ローストビーフ レフォールソース添え



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