

# Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND  
株式会社ホテル、ニューグランド

2020年10月21日

## ホテルニューグランド 2020 クリスマス レストランメニューのご案内

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、2020 年 12 月 1 日(火)より、館内の各レストランにて、クリスマスを彩る限定メニューを販売いたします。2020 年クリスマスのテーマは『クリスマスギフト』です。ホテルから贈る心のこもったギフトが、たくさんの方の心に優しい灯りをともし、大切な方と一緒に幸せ溢れるひとときをお過ごしいただけるよう、ホテルニューグランドならではの聖夜にふさわしい美食メニューの数々をご用意し、お客様をお迎えいたします。1年に一度のクリスマス、あたたかな想いでお過ごしいただけるよう心を込めてお贈りいたします。大切な方との素敵な思い出の時間として、ぜひお楽しみください。



### クリスマスメニュー提供店舗

- |            |                       |                             |
|------------|-----------------------|-----------------------------|
| ・タワー館 5 階  | パノミックレストラン ル・ノルマンディ   | クリスマス特別コース「ル・ノルマンディからの贈りもの」 |
| ・本館 1 階    | イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ | クリスマスディナー“Buon Natale”      |
| ・本館 1 階    | コーヒーハウス ザ・カフェ         | クリスマス特別コース                  |
| ・本館 1 階    | ロビーラウンジ ラ・テラス         | クリスマスケーキセット                 |
| ・横浜高島屋 8 階 | ル グラン                 | クリスマスディナー2020               |

■タワー館5階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

クリスマス特別コース「ル・ノルマンディからの贈りもの」

期間：2020年12月1日(火)～25日(金)

時間：17:30～21:00 (L.O.20:00)

※12月24日(木)・25日(金)のみ2部制 17:00～/20:00～

メニュー：フルコース(グラスシャンパン付) ￥25,300(税込・サービス料別)

メインチョイス ￥17,600(税込・サービス料別)

※上記すべて税込、別途サービス料10%を加算させていただきます。

フォアグラ、キャビア、タラバガニなど、高級食材を贅沢に使ったクリスマスを彩る華やかな美食メニューの数々をご用意しました。お皿に咲く花のように美しく盛りつけた前菜や、上質で柔らかい赤身の味が濃厚な国産牛フィレ肉を、味わい深いソースでお召し上がりいただくお肉料理など、窓に広がる横浜港の景色と温かなおもてなしで、お客様をお迎えます。特別な夜の心の残る“贈りもの”をお楽しみください。



■本館1階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

クリスマスディナー“Buon Natale”

期間：2020年12月1日(火)～25日(金)

時間：17:00～21:00 (L.O.20:00)

※19日(土)、20日(日)、23日(水)、24日(木)は Sコースのみ2部制 ①17:00～19:00 ②19:30～21:30

※21日(月)、22日(火)、25日(金)は、クリスマスコース3種のみのご提供となります。

メニュー： Sコース ￥13,200 (食前酒・前菜・パスタ・魚料理・肉料理・ドルチェ・コーヒー)

Aコース ￥11,550 (前菜・パスタ・魚料理・肉料理・ドルチェ・コーヒー)

Bコース ￥9,900 (前菜・パスタ・魚料理または肉料理・ドルチェ・コーヒー)

※上記すべて税込、別途サービス料10%を加算させていただきます。

フォアグラを使用した前菜は、見た目はモンブランのようで、一口食べるとあっと驚く贅沢な味わいが魅力です。また、ギフトボックスに見立てた蟹の甲羅を開けると中にはパスタが・・・クリスマスの楽しさやワクワクした気持ちを表現しました。中庭の煌めくイルミネーションがいつもよりもリッチな雰囲気です。クリスマスをもっと一層盛り上げます。



画像は S コース。新鮮な果実風味をお楽しみいただける可愛い丸みを帯びたボトルのプロセッコが付いております。

■本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

クリスマス特別コース

期 間： 2020年12月1日(火)～25日(金)

時 間： 11:00～21:30 (L.O.20:30)

メニュー： コース ￥5,500 (税込) ※別途サービス料10%を加算させていただきます

風味良く柔らかな肉質のリブロースステーキに爽やかな香りのグリーンペッパーソースがアクセントになったジューシーな美味しさで、心もお腹も満たすボリュームが嬉しいクリスマスのディナーをお楽しみください。



■本館1階 ロビーラウンジ ラ・テラス

クリスマスケーキセット

期 間： 2020年12月1日(火)～25日(金)

時 間： 平日 12:00～20:00 (L.O.19:30) / 土日祝 10:00～20:00 (L.O.19:30)

メニュー： 苺のタルト(画像:手前)…………… ￥770(税込)

          ショコラフランボア(画像:左奥)… ￥770(税込)

          フェアケーキセット…………… ￥1,925(税込)

          ※別途サービス料10%を加算させていただきます。

          ※フェアケーキセットは、コーヒー・紅茶・ハーブティーよりお選びいただけます。

クリスマスをイメージした装飾の新作ケーキを2種類ご用意しました。ホテルメイドのこだわりカスタードクリームの上に旬の苺をたっぷり飾った「苺のタルト」、シナモンのサブレやほろ苦いチョコムースに、甘酸っぱいフランボワーズを重ねた美しい層が織りなす「ショコラフランボア」です。優雅な雰囲気の中で過ごす冬のティータイムで心を満たすくつろぎの時間をごゆっくりとお過ごください。



■横浜高島屋 8階 ル・グラン

クリスマスディナー2020

期間：2020年12月18日(金)～25日(金)

時間：17:00～21:00 (L.O.19:00)

メニュー：コース ¥9,900 (税込)

オードブルは鴨のフォアグラを2種類の調理方法でご用意、ゆっくりと加熱した柔らかい仕上がりと、軽く焼き色を付けて仕上げた異なる風味をお楽しみいただける贅沢な一皿です。シェフおすすめの野菜のポタージュ、甘みたっぷりの帆立、メインディッシュにはほろ苦いキャラメルソースをあしらった柔らかな肉質を味わうことができる牛フィレのステーキをお楽しみいただけます。ホテルが受け継いできた伝統の味をお客様へお贈りいたします。



Go To トラベルキャンペーン対象 クリスマス限定プラン

ルミエール クリスマス ステイ

大切な方と一緒にゆったりとくつろぎながらお部屋でお過ごしいただけるよう、スパークリングワイン1本、ホテル伝統のオードブルの盛り合わせ、クリスマスケーキをお部屋へお届けします。窓に広がる煌めく夜景がお二人のひとときを華やかに彩る本プランのお部屋は「横浜の時間」をテーマにリニューアルしたスーパーリアフロアをご用意いたします。

期間

2020年12月1日(火)～12月25日(金)

※チェックイン 15:00 / チェックアウト 11:00

部屋タイプ

タワー館スーパーリアフロア ツイン/ダブル

宿泊料金

2名様1室ご利用お一人様

(1泊朝食付き、税金・サービス料込)

・みなとみらい側 ¥20,000～29,500  
(Go To 適用 ¥13,000～19,175)

・海側正面 ¥21,000～30,500  
(Go To 適用 ¥13,650～19,825)

プラン特典

- ・クリスマスケーキ  
(生クリームまたはチョコレートケーキ、3号)
- ・スパークリングワイン(フルボトル)
- ・オードブルの盛り合わせ

お問合せ

宿泊予約課

045-681-1841(代表) 9:00～19:00



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](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)

[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto: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