

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

2024年2月16日

ホテルニューグランド

旬の食材で春の訪れを楽しむ美食のひとつ

春のお祝いランチ・ディナー

パノラミックレストラン 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/総支配人 木曾博文)では、2024 年 3 月 1 日(金)～4 月 25 日(木)までの期間、春の会食にふさわしい華やかな本格フランス料理をお召し上がりいただける「春のお祝いランチ・ディナー」を販売します。彩り鮮やかな春野菜やホワイトアスパラガス、帆立やアワビなどの新鮮な魚介のほか、肉質が柔らかく繊細な味わいが魅力の仔羊のローストなど、ル・ノルマンディ料理長花木洋一郎が旬の食材、味、盛り付けに至るまで、こだわりのアレンジでお届けする春のコースメニューです。ランチは前菜 3 種、メインディッシュ 4 種からお選びいただくプリフィックススタイルにてご用意、ディナーは前菜 2 皿のフルコースとなっており、メインの肉料理は 2 種類よりお選びいただけます。ご家族や大切な方の卒入学や就職など、新たな門出に華を添える春に美味しい食材をふんだんに使用したコースです。横浜港を見渡すことができる優雅な雰囲気の中で、春の訪れを感じるお食事のひとつをごゆっくりとお楽しみください。



画像は「春のお祝いランチ」

期間 2024年3月1日(金)～4月25日(木)

価格 ランチ(メインチョイス) ￥9,000～ アミューズ・前菜・スープ・メイン料理・デザート・コーヒー

ランチ(フルコース) ￥13,000～ アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

ディナー ￥21,000 アミューズ・前菜2種・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子

※価格は全て税金・サービス料込み

提供店舗 タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

お問合せ タワー館5階パノラミックレストラン ル・ノルマンディ または レストランリザーベーション課

春のお祝いランチ 11:45~14:30(L.O.)



様々な食感に仕上げた旬野菜
菜園風仕立て 帆立貝を添えて



プロヴァンス風野菜のスープ
バジルの香り



骨付き仔羊のロースト
ローズマリーの香り 白いんげん豆添え



苺コンポート
レモン風味のメレンゲと共に

春のお祝いディナー 17:30~20:00(L.O.)



多色野菜の取り合わせ
ノワール・ド・ピゴール生ハムとイカの軽い炙り



本日の魚料理 地中海の香りで



仔羊のロースト ペルシヤード



バニラアイスとなめらかチーズムースに
苺チュールを添えて