

# 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7月10日

## ホテルニューグランド 歴史的建造物で味わう サマーランチブッフェ

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8月13日(火)~16日(金)までの4日間限定で『サマーランチブッフェ』を開催します。ホテル発祥メニューである「シーフードリア」や「スパゲッティナポリタン」、歴代のシェフが代々受け継ぐ名物料理である「ローストビーフ」はカットサービスをご用意、また、目の前で焼き上げる魚介類の鉄板焼きのほか、オードブル、魚料理、肉料理、人気のカレーやホテルメイドパン、季節感あふれるスイーツなど、こだわりの各種メニューをお楽しみいただけます。会場は開業時のメインダイニングとして多くの賓客をおもてなししてきた会場「フェニックスルーム」にて開催、桃山調の優美な建築装飾や重厚でありながらゆったりと心落ち着く空間は、まるで昭和初期にタイムスリップしたかのような不思議な体験をすることができます。この夏、歴史的空間で受け継ぐ伝統の味を堪能する限定ブッフェで、優雅な夏のランチタイムをいかがでしょうか。



開催日 2024年8月13日(火)・14日(水)・15日(木)・16日(金) <4日間限定・要予約>

場所 本館2階 フェニックスルーム

時間 <2部制> 1部 11:00~13:00(L.O. 12:30) / 2部 14:00~16:00(L.O. 15:30)

料金 大人(13歳以上) 10,000円 / お子様(4~12歳) 6,000円 (3歳以下のお子様無料)

※料金には、ブッフェ料理・ソフトドリンク各種・消費税・サービス料が含まれます ※アルコールは別途料金を頂戴します

お申込み <オンライン限定・事前予約制> ※定員に達し次第、受付を終了いたします

<https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/summer/>

お問合せ 宴会予約

メニュー ※内容は変更になる場合がございます ※★はシェフによるパフォーマンスメニューです

・伝統のローストビーフ ★



歴代のシェフが代々受け継いでいる名物料理であるローストビーフをカッティングサービスにてご用意します。良質な国産牛肉を約 4～5 時間じっくりと絶妙な火加減でミディアムレアに焼き上げ肉汁を閉じ込めた、凝縮した肉本来の旨味をご堪能いただけます。肉質は驚くほど柔らかく、まさに“極上”といえる逸品は長年のファンも多く、普段は宴会やご結婚披露宴でのみ、提供しているメニューです。

・シーフードドリア



初代総料理長サリー・ワイルが考案した洋食の定番「ドリア」は、滞在していたお客様から「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを」という要望を受け即興で創作した一品です。バターライスにコクのある海老のクリーム煮と、なめらかな口あたりのグラタンソースをかけ焼き上げました。お客様への“想い”が込められた美味しさを、ぜひお召し上がりください。

・スパゲッティ ナポリタン



接客中に米兵が茹でたスパゲッティに塩、胡椒、トマトケチャップを和えて食べていたことをヒントに、2 代目総料理長の入江茂忠が「ホテルで提供するにふさわしいスパゲッティ料理を作ろう」と、生のトマト、水煮のトマト、トマトペーストを使用し完成させたのが、当ホテルの“スパゲッティ ナポリタン”です。トマト本来の味わいを生かしたこの料理は、野菜から出る甘みを生かした風味豊かな味わいが特徴です。

<冷製料理>

スモークサーモントラウトのカナッペ  
魚介類のマリネ シェリービネガー風味  
ガスパチョ  
お野菜のエチューベ  
生ハムとソーセージ  
海老とブロッコリーのサラダ仕立て  
国産牛のゼリー寄せ  
サラダバー(フレンチドレッシング・和風ドレッシング)  
サンドイッチ(カツ・卵・ツナ・ミックス)

<温製料理>

本日の魚料理  
鴨肉のロースト  
魚介類の鉄板焼き(海老、鮑、夏野菜)★  
ビーフカレー 夏野菜添え

<ホテルメイドパン>

トマト・バジルパン  
アップルブレッド

<デザート>

アイス(お好みにトッピングをお選びいただけます)★  
メロンのショートケーキ  
パイナップルムース  
フルーツタルト  
日替わりデザート

<ソフトドリンク>

ウーロン茶  
オレンジジュース  
グレープフルーツジュース  
リンゴジュース  
コーヒー  
紅茶

<アルコール> ※下記は別途料金を頂戴いたします

・瓶ビール ・白ワイン ・赤ワイン ・スパークリングワイン(グラス/ボトル) ・ウイスキー ・ハイボール

## 【本館 2 階 フェニックスルーム】

1927 年(昭和 2 年)ホテルニューグランド開業時はメインダイニングとして営業をしていたフェニックスルームは、桃山調と呼ばれる日本風の様式で、当時のお客様のほとんどが外国人であったことを意識しての造りです。今も変わらず宴会場として使用されており、一歩足を踏み入ると天井の装飾や独特な雰囲気魅了される日本古来の神殿を内包したかのような魅力のある会場です。

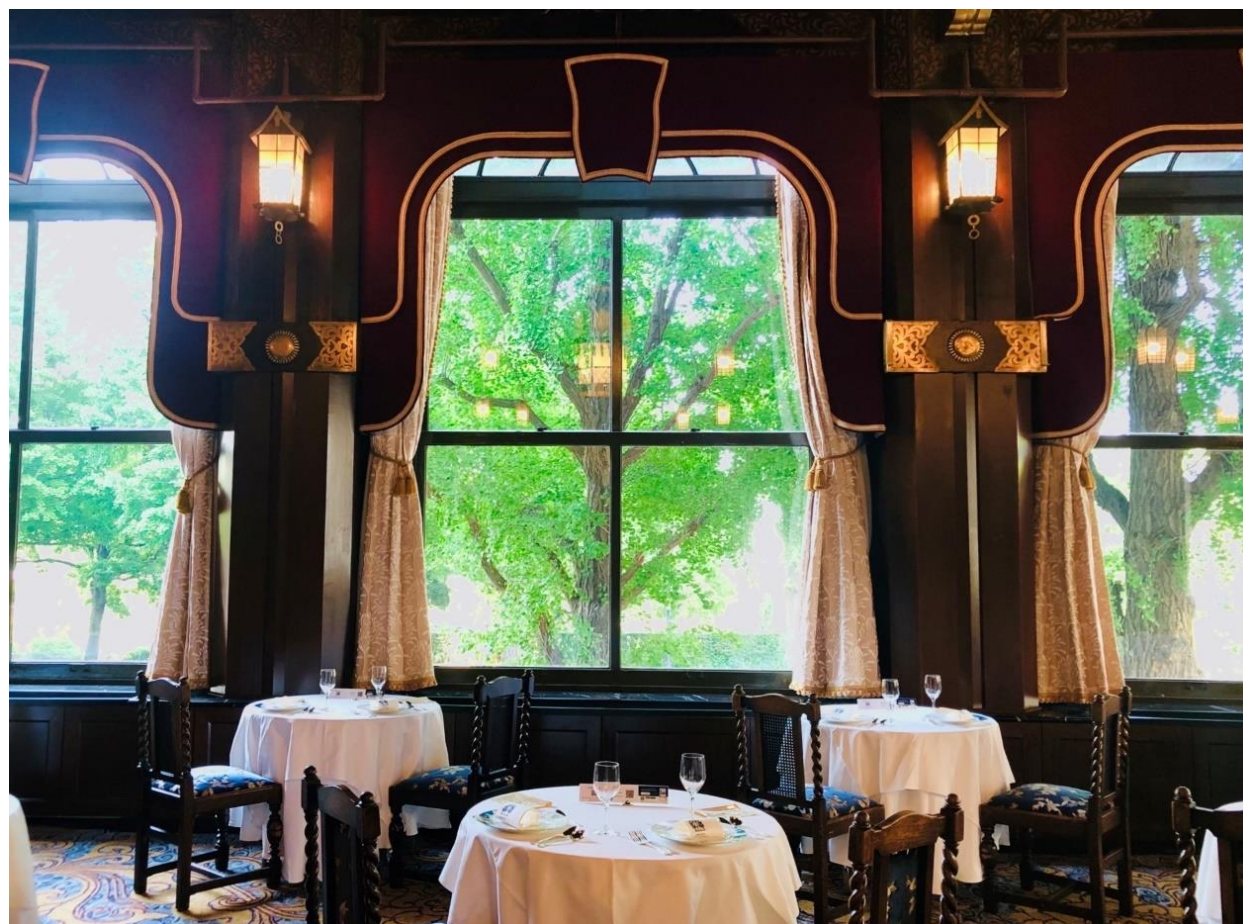


▲本館 2 階フェニックスルーム



▲1927 年開業時の頃のフェニックスルーム

(画像: 左は開業日の様子、画像右はメインダイニング営業の様子)



1927 年の開業当時メインダイニングとして使われていた「フェニックスルーム」にて開催する「サマーランチブッフェ」では、一歩足を踏み入るとタイムスリップしたかのような歴史を感じる空間が広がっています。ホテル伝統のメニューなど、多彩なラインナップでお届けする限定のブッフェをクラシックな空間でごゆっくりとお楽しみください。