

ホテルニューグランド

香り高いきのこチーズを存分に堪能する秋限定ディナー 秋の味覚～きのこチーズの饗宴～

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 番地/総支配人 木曾博文)では、2024 年 10 月 1 日(火)～11 月 30 日(土)までの期間、実りの秋に旬を迎えるきのこ様々なチーズを使用し、バリエーション豊かなメニューを展開するディナーコース「秋の味覚～きのこチーズの饗宴～」を販売します。前菜は、きのこ入りサルシッチャに希少なロディジャーノチーズを添え、パスタは芳醇なフォンティーナチーズを合わせたニョッキや、目の前でトリュフを削る「トリュフのタリアテッレ」をご用意しました。魚料理には三崎港直送の新鮮な白身魚を香り豊かなきのこのクリームソースときのこの王様と称されるポルチーニ茸とともにお召し上がりいただけます。肉料理には、ポローニャを代表する郷土料理のカツレツを、風味豊かでクリーミーなチーズソースでお楽しみいただけます。美食の秋、旬のきのこ個性豊かなそれぞれのチーズの味わいをご堪能いただける秋限定のディナーコースです。秋のイタリアを旅するように過ごすお食事のひとつを、この機会にいかがでしょうか。



開催日時 2024年10月1日(火)～11月30日(土) 17:00～21:00(L.O. 20:00)

価 格 フルコースディナー……………¥ 14,547～(税金・サービス料込)

メインチョイスディナー……………¥ 12,017～(税金・サービス料込)

※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。

公式 HP https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/ilgiardino_autumn/

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 レストランリザベーション

【前菜】

サルシッチャとロディジャーノチーズ
イタリアンソーセージ“サルシッチャ”を、きのこをふんだんに入れて仕上げました。クリーミーで香り高いロディジャーノチーズを添え、豊かな香りとともにご堪能いただける一品です。



【パスタ】

フォンティーナチーズのニョッキ
ほのかに香るナッツのような風味と特有の甘みのあるフォンティーナチーズは、加熱することでまるやかな味わいになります。じゃがいものニョッキと合わせることで、まるやかさでコク深い味わいを食感とともに楽しめます。



【魚料理】 本日の魚料理

茸のヴェルデーとポルチーニ茸
神奈川県三崎港より直送される新鮮な旬の魚を、きのこのクリームソースでお召し上がりいただけます。サクサクのグラナパダーノのチュイール風やイタリアの秋の味覚に欠かせないポルチーニ茸を飾りました。



【肉料理】

ポローニャ風カツレツ
肉の王国エミリア＝ロマーニャ州のポローニャを代表する郷土料理。肉の旨味に絶妙にマッチするクリーミーなチーズ入りのソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。



【ドルチェ】

アーモンドの焼き菓子と洋梨のコンポート
柔らかい紅茶のゼリーと共に
アーモンドの香ばしさとマスカルポーネ、洋梨のコンポート、紅茶のゼリーが重なりあう絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



【スペシャルパスタ】 トリュフのタリアテッレ

お客様の目の前でトリュフを削るパフォーマンスとともに、その芳醇な香りに包まれる贅沢な一皿です。

※コース差額 ¥ 3,795 にて承ります。
※単品 ¥ 7,084 でご注文も可能です。



本館 1 階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

「食を楽しむイタリアンダイニング」をコンセプトに、やわらかな風が吹く開放的な中庭を臨む、心地良い寛ぎの空間の店内。“もっと楽しく、もっと気軽に”をテーマに、本格イタリア料理をカジュアルにお楽しみいただけます。

