

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9月19日

ホテルニューグランド

聖夜の食卓を華やかに彩る

クリスマス限定ケーキ&ホームパーティーディッシュ

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)より、クリスマス限定ケーキとホームパーティーディッシュの予約を開始します。2024年のホリデーシーズンのテーマは、『Snow Magic Fantasy』です。大切な人を想うあたたかな気持ちが雪のように降り積もり、冬の魔法で誰もが物語の主人公になる、そんな願いを込めました。ホテルを物語の世界への入口とし、あたたかな雰囲気、クリスマスツリーや装飾、幻想的なイルミネーションなどを演出し、夢見心地なひとときをお楽しみいただけるよう、ホテルニューグランドならではのメニューやプランでお客様をお迎えします。聖夜を華やかに彩るクリスマス限定ケーキは、新作を含め合計4種類、ホームパーティーを盛り上げる「ロースターキー」や「ローストチキン」、クリスマスの伝統菓子「シュトーレン」、15種類のオードブルをお召し上がりいただける「フレンチオードブル」や、リッチで上質な味わいの「オリジナルシャンパン」など、大切な人と過ごす笑顔溢れるかけがえのないひとときに彩りを添えます。



予約期間 2024年10月1日(火)10:00~12月15日(日) ※限定数に達し次第受け終了となります

受取期間 2024年12月21日(土)~12月25日(水)

WEB予約 <https://www.hotel-newgrand.co.jp/xmas/>

※WEB予約・決済で5%OFF ※オンラインショップの商品は割引対象外となります。

※ホームパーティーディッシュのご予約受付締切日は商品により異なります。

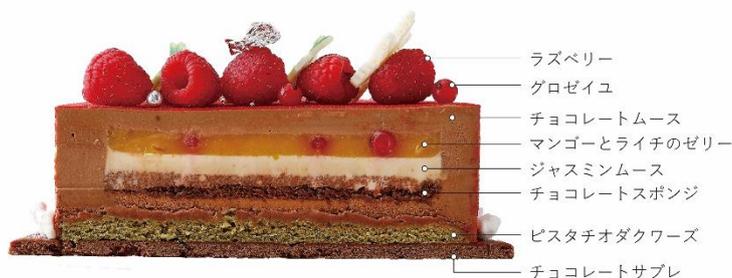
受取場所 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

お問合せ 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ または レストランリゼベーション課

クリスマス限定ケーキ

＜限定 40 台＞ ルージュ・ド・ノエル ¥8,000(税込)／5号 直径 15cm

パーティーの主役にぴったりな真っ赤なケーキは、様々な願いや夢、希望を魔法のように包み込み、世界中の子どもたちへ届けるサンタクロースをイメージしました。マンゴーとライチのゼリー、ジャスミンムース、ピスタチオダクワーズの3層をチョコレートムースで包んだ華やかなケーキです。爽やかな味わいとリッチな口どけをお楽しみいただけます。



＜限定 40 台＞ ショコラ・ノワール ¥8,000(税込)／5号 直径 15cm

子どもの頃に抱いたクリスマスプレゼントを待ち望むわくわくする想いをデコレーションで表現したケーキです。ベイクドチョコレートを土台に、オレンジリキュールで香りづけしたチョコレートスポンジ、芳醇なガナッシュ、ヘーゼルナッツのプラリネクリームを重ね、チョコレートのグラサージュで艶やかに仕上げたビターでリッチな大人の味わいが魅力です。



<限定 50 台> プッシュ・ド・ノエル ¥6,500(税込) / 9cm×21cm×H10cm

ふわふわのチョコレートスポンジに、カットした栗がアクセントの風味豊かなマロンクリームをたっぷりサンドしました。まるやかなチョコレートクリームで切り株風にデコレーション、カットするたびに綺麗な年輪をお楽しみいただける、クリスマスならではのケーキです。



苺のショートケーキ 5号 直径 15cm ¥7,000(税込) / 7号 直径 21cm ¥14,000(税込)

きめ細やかで軽い口どけの生クリームを美しくデコレーションした王道のショートケーキです。しっとり焼き上げたスポンジにたっぷりの苺をサンド、トップに飾った苺のミニサンタの表情に癒されます。素材の美味しさと生クリームの綺麗な絞りに、パティシエの技とこだわりが光る一品です。



ホームパーティーディッシュ

ロースターキー ¥24,000(税込) (6~8人前・グレービーソース付) ※要予約

・ビーフパイ4本付きセット ¥25,700(税込)

予約期間 2024年10月1日(火)~12月14日(土)

身が引き締まったターキーの旨味を丸ごとご堪能いただけるようじっくりと丁寧に焼き上げた本格派。噛むほどに濃厚な肉の旨味を口いっぱいにお楽しみいただけます。

(画像は盛り付けの一例です。付け合わせは含まれません。)



ローストチキン ¥7,000(税込) (3~4人前・グレービーソース付) ※要予約

・ビーフパイ4本付きセット ¥8,700(税込)

予約期間 2024年10月1日(火)~12月16日(月)

シンプルながらしっとり柔らかく焼き上げたホテルニューグランドの「ローストチキン」は、ご家族でのクリスマスパーティーにぴったりのボリューム感です。食卓の彩りをより一層華やかに盛り上げます。

(画像は盛り付けの一例です。付け合わせは含まれません。)



ビーフパイ ¥540(税込)

3日前までに要予約

サクサクのパイ生地に国産牛を贅沢に包み込んだザ・カフェで大人気の名物料理です。隠し味のトマトピューレとチーズが生み出す濃厚で深みのある味わいは、何度でも食べたくなるサイドメニューです。



クリスマスの伝統菓子

シュトーレン ¥4,000(税込) (約7cm×20cm)

3日前までに要予約

オリジナルに配合した数種類のナッツとドライフルーツを2~3か月リキュールに漬け込むことでじっくり味をなじませ、濃厚で味わい深いフランス産バターを練り込んだ生地と合わせて焼き上げました。クリスマスの贈り物としてもおすすめです。



＜オンラインショップおすすめ商品＞

ホームパーティーの食卓を華やかに彩る

フレンチオードブル ¥21,800(税込・送料込) / (15種 / 2~3人前、縦18.8×横31.8×高さ7.2cm)

ホテルの味わいをご自宅でお楽しみいただける15種類のバリエーション豊かなメニューを各種取り揃えたホームパーティーにおすすめの一品です。クリスマスや年末年始、ご家族のお祝いや記念日など、食卓をひととき美味しく、より華やかに彩るオードブルで、お食事のひとときを贅沢に演出します。



[ご注文はオンラインショップより承っております]

<https://www.hotel-newgrand-shop.com/>

※年内お届けの承りは12月6日(金)までのご注文となります。

※配送商品のため、別途送料がかかります。(冷凍配送 / 全国配送可能)

※賞味期限 / 冷凍保存 30日間

※冷蔵解凍で24時間から30時間ほどかかりますので、余裕をもってご注文ください。



桜エビのパイ包み
蛸のマリネ
フランボワーズのムース
ラタトゥイユ
サーモンのラヴィゴット
チキンと茸のガランティエヌ
白身魚のエスカバッシュ
コールドビーフ
ホタテ貝のトマト風味
クリームチーズのグジェール
天使海老の和風仕立て
ゴボウの赤ワイン煮
ポークの田舎風テリーヌ
合鴨の燻製粒マスタード
スモークサーモン

オリジナルラベルシャンパン ¥15,400(税込) 内容量 750ml

国内では当ホテルでしかお召し上がりいただけないマンサール社のシャンパンブルミエクリュ。果実味と酸味の調和がとれたリッチで上質な味わいの希少ワインをもっとお楽しみいただけます。ホテルオリジナルのデザインラベルとギフトボックスをご用意した当ホテル限定のお品は、卒入学、就職などの贈り物としてもおすすめです。



[オンラインショップ または 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ、ホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND にて販売]