

ホテルニューグランド

伝統の味わいが織りなす新作ドリア

ビーフデミグラスドリア

コーヒーハウス ザ・カフェ / 横浜高島屋 ル グラン

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 9 月 22 日(日)～11 月 15 日(金)までの期間限定で、新作ドリア「ビーフデミグラスドリア」を販売します。初代総料理長サリー・ワイルが、体調のすぐれないお客様からのリクエストを受けて即興で創作した“ドリア”は、その美味しさから瞬く間に評判となり当ホテルから全国へ広まりました。日本中で愛される“洋食の定番メニュー”となったドリアの歴史をより多くの方に知っていただくため、ワイルが来日した 10 月 29 日を「ドリアの日」として記念日認定を受け、この度、制定 3 周年を迎えたことから、6 代目総料理長関口によりアレンジした新作ドリア「ビーフデミグラスドリア」を提供することとなりました。伝統のデミグラスソースを使用し、柔らかな牛肉の旨味と神奈川県厚木産「あつぎせせらぎ米」の甘みと艶やかさ、なめらかでコク深いグラタンソースが織りなす、濃厚でありながら優しい味わいの一品です。歴代のシェフにより大切に受け継がれてきたホテルニューグランド伝統の味わいを新たなスタイルでお届けする新作メニューを、この機会にぜひお召し上がりください。



期 間 2024 年 9 月 22 日(日)～11 月 15 日(金)

提供店舗 【1日限定30食】 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

【1日限定10食】 横浜高島屋 8階 ローズダイニング内 ル グラン

価 格 ¥3,520(税込) ※コーヒーハウス ザ・カフェでは、別途サービス料を頂戴します。

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

横浜高島屋 8階 ローズダイニング内 ル グラン

神奈川県厚木産のお米を使用しています！

「ビーフデミグラスドリア」に使用しているお米には、「あつぎせせらぎ米」としてかながわブランドに登録される厚木産「はるみ」を使用しています。相模川をはじめとした豊富な水源で育てられており、炊くと艶があり、しっかりとした粒感と甘みが特徴です。一粒一粒がしっかりとしているのので、洋食にもよく合う味であり、バターライスとして炊き上げた際にも粒感をしっかりとお楽しみいただけます。デミグラスソースやグラタンソース、やわらかな肉の旨味との相性から選びました。



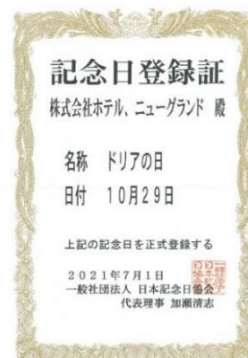
ドリア誕生の背景

ホテルニューグランド発祥メニューである「ドリア」は、初代総料理長サリー・ワイルが考案したお米を使用したグラタン料理です。ある日、ホテルに滞在していた外国人銀行家のお客様より、「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、ワイルが即興で創作した一皿です。好評だったこの料理は、“Shrimp Doria(シュリンプドリア)”として、名物料理の一つとなりました。バターライスの上に、コクのある海老のクリーム煮とふんわりなめらかな舌触りのグラタンソースをかけ、チーズをふり焼き上げた優しい味わいは、お客様への“想い”が詰まった伝統の味わいです。



初代総料理長 サリー・ワイル

ホテルニューグランド開業にあたり、パリから招かれたスイス人シェフであるワイルは 1927 年 10 月 29 日に来日、当時 30 歳の若きシェフでした。本格的なフランス料理はもちろんのこと、新しい食事のスタイルとしてアラカルトメニュー（一品料理）を取り入れ、お客様が食事を気軽に楽しめるよう、柔軟な発想を取り入れました。戦前の日本における西洋料理の発展に寄与したワイルは、戦後に故郷であるスイス帰国後も、本場で料理を学びたいと望む日本人留学生の受け入れを世話するなど、日本のフランス料理界に大きな影響を残し、多くの弟子たちから「スイス・パパ」と慕われた人物です。



記念日の由来

日本生まれの料理である「ドリア」の歴史をより多くの方々に周知されるきっかけとなって欲しい、また、その美味しさが末永く愛され続けるようお願いを込め、「ドリア」を考案したワイルが来日した 10 月 29 日を「ドリアの日」とし、2021 年に正式に認定をうけました。

<提供店舗>

本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

山下公園に面したカフェレストラン。木のぬくもりを大切に、外光をたっぷりと感じられる明るく温かな店内で、ティータイムからお食事まで、幅広くご利用ください。



横浜高島屋 8階 ローズダイニング内 ル グラン

横浜駅直結のホテルニューグランド直営レストラン。エレガントで温かみのある空間で、横浜とともに育まれてきたクラシックホテルの味をご提供しております。

