

# 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27日

ホテルニューグランド

聖夜に贈る心ときめく華やかなクリスマスメニュー

## 2024年クリスマス限定メニュー予約受付開始のご案内

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)10:00より、館内3つのレストランにて、クリスマスシーズンに販売する限定メニューの予約を開始します。2024年ホリデーシーズンのテーマ『Snow Magic Fantasy』を各レストランのシェフがイメージして贈る、1年に一度のクリスマスにふさわしい心ときめく華やかなメニューをご用意しました。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、ホテル館内を心温まるクリスマスツリーや幻想的なイルミネーションで装飾し、まるで物語の世界へ訪れたかのような雰囲気の中お客様をお迎えします。今年は人気の窓側席を指定可能なオプションをご用意、聖夜にふさわしい心ときめく華やかなメニューをお楽しみください。



### クリスマス限定メニュー提供店舗

- ・タワー館5階 パノミックレストラン ル・ノルマンディ
- ・本館1階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ
- ・本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

【タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ】

## クリスマス特別コース “Snow White Christmas”

心が温かくなる空間でクリスマスにふさわしい厳選した食材とアレンジをお楽しみいただく特別なメニューをご用意しました。ディナーコースではクリスマスを彩る食前の一皿から始まり、フォアグラやアワビ、国産牛フィレ肉のグリルをトリュフ香る濃厚なソースで仕上げた一品などお楽しみいただける極上のコースをご提供いたします。

店内を彩るクリスマス装飾とともに、昼は横浜港の青い海と空が広がる絶景を眺めつつ、夜は煌めく夜景に包まれるような幻想的な空間で美食を堪能する、至福の時間をごゆっくりとお過ごしいただきたい。



期 間 2024 年 12 月 1 日(日)～25 日(水)

時 間 ランチ 11:45～15:30 (L.O.14:30)

ディナー 17:30～21:00 (L.O.20:00)

※12 月 21 日(土)、22 日(日)、24 日(火)は、①17:00～ ②20:00～ の 2 部制とさせていただきます。

※12 月 24 日(火)フルコースディナーのみのご提供となります。

※12 月 21 日(土)、22 日(日)、24 日(火)は、お一人様+2,000 円で海側正面のデッキ席、+1,000 円みなとみらい側の窓側席の確約が可能です。

公式 HP ランチ [https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie\\_xmas\\_lunch/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie_xmas_lunch/)

ディナー [https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie\\_xmas/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie_xmas/)

### 料 金

ランチ	メインチョイスランチ	¥ 12,000(税サ込)
	フルコースランチ	¥ 16,000(税サ込)
ディナー	フルコースディナー(グラスシャンパン付)	¥ 38,000(税サ込)
	メインチョイスディナー	¥ 30,000(税サ込)



※画像はイメージです

【本館1階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ】

## クリスマスディナー“Buon Natale”

クリスマス気分を存分にお楽しみいただける、シェフこだわりのディナーコースをご用意しました。冬のヴェネツィア名物“バツカラマンテカート”からはじまり、ズワイガニなど海の幸を使用した温かく見た目にも鮮やかな前菜、“オマール海老”とトリュフの芳醇な香りに春菊のほろ苦さをアクセントにしたパスタ、お客様ご自身でスープを注いでお楽しみいただく魚料理や心踊るクリスマスリースに見立てたお肉料理と、お皿を美しく彩るクリスマス限定メニューをお召し上がりいただきます。ドルチェにはイタリアのクリスマスに欠かす事の出来ない温かいパネットーネと冷たいトッローネをご用意、イルミネーション煌めく中庭を眺めながら、ロマンティックなお食事のひとつときをお楽しみください。



期 間 2024年12月1日(日)～25日(水)

時 間 17:00～21:00 (L.O.20:00)

※12月21日(土)、22日(日)、24日(火)はSコースのみ、また下記時間にて2部制とさせていただきます。

①17:00～19:00 / ②19:30～21:30

※12月21日(土)、22日(日)、24日(火)は、お一人様+2,000円で中庭に面したお席の確約が可能です

※12月23日(月)、25日(水)はクリスマスコース(S,A,B)のみのご提供とさせていただきます。

公式HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/ilgiardino-xmasdinner/>

料 金 Sコース ¥24,000(税サ込) フルコース(ハーフスマンテ2名で1本付)

Aコース ¥20,000(税サ込) フルコース

Bコース ¥18,000(税サ込) メインチョイスコース



※画像はイメージです

## 【本館 1 階 コーヒーハウス ザ・カフェ】

### クリスマスコース

初代総料理長より受け継ぐレシピを元にアレンジした、クリスマスに贈る限定メニューをご用意しました。魚コースでは、白菜とベーコンのクリーム煮を蟹肉とともにクレープで包みコク深くなめらかなソースをかけて焼き上げた一皿をご用意、肉コースでは、伝統のデミグラスソースを使用して煮込んだ鶏肉やポルチーニ茸、モリーユ茸、栗、じゃがいもなどを、パイ包みをお召し上がりいただけます。旬のカブのスープや、クリスマスモチーフで飾られたデザートとともに、クリスマスにぴったりの心あたたまるお食事のひとつをお過ごしください。



期 間 2024年12月1日(日)～12月25日(水)

時 間 11:00～21:30 (L.O.20:30)

※12月21日(土)～25日(水)のディナータイムのご予約は、  
コース料理のみとさせていただきます。

※12月21日(土)～25日(水)の期間、お一人様+1,000円  
にて窓側席のご予約を承ります。(2～4名様限定)

窓側席は2部制とさせていただきます。

① 17:00～19:00 ② 19:30～21:30

公式 HP [https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/thecafe\\_xmascourse/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/thecafe_xmascourse/)

料 金 魚コース ¥5,400(税サ込)

肉コース ¥5,800(税サ込)



※画像はイメージです

【直営レストラン 横浜高島屋 8 階 ル・グラン でもクリスマス限定メニューをご用意しています】

### クリスマスディナー2024

期 間 2024年12月14日(土)～12月25日(水)

時 間 17:00～19:00 (L.O.)

料 金 コース ¥13,200 (税込)

横浜駅直結のル・グランでホテルニューグランド伝統のクラシックなメニューをご堪能いただけます。オードブルは「田舎風テリーヌ・海老のマリネ」、魚料理にはふっくらとした平目を濃厚なソースでお召し上がりいただく「平目のグラタン」を、肉料理は、赤ワインで柔らかく煮込んだ牛肉と鴨の胸肉の2種類を盛り合わせカシスソースでご堪能いただく一皿をご用意しました。クラシックな料理に舌鼓をうつひとときをお楽しみいただけます。

