

ホテルニューグランド  
優美で華やかな空間で新年にふさわしいメニューを堪能！  
2025年 新春ランチbuffet

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、2025 年 1 月 1 日(水・祝)に『2025 年新春ランチbuffet』を開催します。目の前で焼き上げる魚介類の鉄板焼きや、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」をカットするシェフのパフォーマンスメニューをお召し上がりいただけるほか、当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」もご用意、新年を迎えたおめでたいお食事のひとつを華やかに盛り上げる各種料理をbuffet形式でお召し上がりいただけます。会場は、横浜市認定歴史的建造物、近代化産業遺産に認定を受けている本館の宴会場「レインボーボールルーム」にて開催、優美な天井装飾が彩る豪華絢爛な雰囲気の中でお過ごしいただけます。会場ステージでは、無病息災を願う獅子舞パフォーマンスもお楽しみいただけます。2025 年がお客様にとりまして良い年となるようお願いを込めて贈る 1 日限りのランチbuffetです。ご家族やご友人、大切な方と一緒に楽しみください。



開催日時 2025年1月1日(祝・水) 【第一部】11:00~12:40 【第二部】13:30~15:10

会場 本館2階 レインボーボールルーム

料金 大人(11歳以上) 15,000円 / お子様(4~10歳) 8,000円

※3歳以下のお子様は無料 ※料金にはお食事・ソフトドリンク・消費税・サービス料が含まれます。

お申込み オンライン限定 <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/250101/> ※定員に達し次第受付終了

【予約受付期間】 一般販売: 11月11日(月)正午より

※12/31(火)または1/1(水)にご宿泊予約者様済みのお客様は先行予約を承ります。先行予約期間: 11/1(金)正午~11/10(日)

※全席指定席となり、座席位置はお選びいただけません。※お席は円卓となり、相席になる場合がございます。

お問合せ 営業企画部

<おすすめメニュー> 下記のほか、各種ご用意しております。

### 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。



### 会場「レインボーボールルーム」

優美な天井装飾と重厚な雰囲気があるクラシックな本館宴会場にて開催。

1927年12月1日、ホテル開業日に、この会場でパーティーが開催されました。ホテルのロゴであるフェニックスが羽ばたく豪華な装飾が、新年にふさわしい華やかさでお正月気分をより一層盛り上げます。

