

ホテルニューグランド
真っ赤な苺の甘く華やかな香りに心ときめく

苺フェア

コーヒーハウス ザ・カフェ

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 12 月 1 日(日)～2025 年 3 月 31 日(月)までの期間、バリエーション豊かな“苺スイーツ”が勢ぞろいする「苺フェア」を開催します。人気のパフェは期間を分けて食べ比べをお楽しみいただけるよう、2 種類をご用意しました。第一弾のパフェは、苺フレーバーのシャーベットやカスタード、ブランマンジェを重ねることで、苺の豊かな風味を口いっぱいにご堪能いただけます。第二弾では、甘酸っぱい苺とチョコレートが織りなす絶妙なマリージュがちょっぴり大人な味わいの一品です。多彩なアレンジで魅せるケーキは 4 種類をご用意、あまおうを使用したプレミアムなショートケーキや果実味あふれるタルト、丸ごと苺をイメージしたシュークリーム、苺フレーバーのホワイトチョコで仕上げたケーキをご用意しました。真っ赤な“苺”の見た目の可愛らしさと、ジューシーで甘酸っぱい美味しさをお楽しみいただける期間限定のフェアです。甘く華やかな香りに包まれるティータイムを、この機会にぜひお楽しみください。



提供期間 2024年12月1日(日)～2025年3月31日(月)

価格	【第一弾】苺パフェ (12/1～2025. 1/30)	¥2,972
	【第二弾】苺ショコラパフェ (2025. 2/1～2/28)	¥3,000
	あまおうのプレミアムショートケーキ	¥2,340/テイクアウト¥1,998
	タルトフレーズ	¥1,012/テイクアウト¥864
	シューアラフレーズ	¥885/テイクアウト¥756
	ガトーフレーズ	¥1,075/テイクアウト¥918

お問い合わせ 本館1階 コーヒーハウス「ザ・カフェ」

<パフェ>

【第一弾】(12/1～2025. 1/30)

苺パフェ ¥2,972(税サ込)

キャラメリゼしたパイの上に苺をトッピングし、グラスには苺のシャーベットやホテルメイドのバニラアイスのほか、苺のカスタード、フレッシュの苺、ミルクィでなめらかなブランマンジェ、濃厚な苺ソースを重ね、旬の“苺”を存分に堪能することができる苺好きに贈る新作パフェです。



【第二弾】(2025. 2/1～2/28)

苺ショコラパフェ ¥3,000(税サ込)

苺の甘酸っぱさとほろ苦いチョコレートのマリアージュが魅力の一品。ブリュレをキャラメリゼしたグラスには、チョコレートのカスタードクリームやミックスベリーのジェラート、濃厚なチョコブランマンジェなど重ねました。苺のジューシーな食感をアクセントに、食べ進めるごとに変化する味わいをお楽しみください。



<ケーキ>

あまおうのプレミアムショートケーキ

¥2,340(税込) / テイクアウト ¥1,998(税込)

人気の“あまおう”を使用した正統派の満足感を楽しむことができるショートケーキです。口どけの良い上品な甘さの生クリームとっとり柔らかなスポンジでサンドした2段重ねの贅沢で存在感のある一品です。



タルトフリーズ

¥1,012(税込) / テイクアウト ¥864(税込)

粒よりの苺の果実感とタルトのさっくりとした食感が楽しめる一品。タルトにはいちごジャムやバニラ風味の生クリーム、カスタードクリームを忍ばせ、苺のジューシーさを引き立てます。



シューアラフリーズ

¥885(税込) / テイクアウト ¥756(税込)

まるで大きな苺のような見た目が可愛いシュークリームです。ザックリとした食感のクッキーシューの中には、苺のカスタードクリームと生クリームをたっぷり絞りました。



ガトーフリーズ

¥1,075(税込) / テイクアウト ¥918(税込)

さわやかな甘さの苺のムースと程よい酸味のフランボワクリーム、しっとり食感のチョコレートスポンジを苺風味のホワイトチョコレートで包みました。3層の重なる美味しさをお楽しみいただけます。



<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。ホテルニューグランド発祥メニューである「シーフードドリア」「スパゲッティ ナポリタン」「プリン・ア・ラ・モード」をはじめ、多彩な洋食メニューをお楽しみいただけます。外光や新緑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、幅広くご利用いただけます。

