

ホテルニューグランド

歴史薫る空間で新年を祝うティータイム

フェニックスティーサロン

ダイニングルーム フェニックス

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 2 日(木)～4 日(土)・6 日(月)・7 日(火)の 5 日間限定で、本館 2 階ダイニングルーム フェニックスにて初のアフタヌーンティー専門のティーサロンをオープンします。デザートは、旬の苺を丸ごと包んだ「シューアラフレーズ」や、和と洋の融合を味わう「きな粉のムースモンブラン仕立て」、「宇治抹茶のオペラ」など、パティシエこだわりの彩り綺麗な各種スイーツをご用意しました。セイボリーには、柔らかな牛スネ肉を贅沢に使用した「国産牛スネ肉のビーフパイ」や、上質な味わいの「カリフラワーのフラン 2 種のキャビアのカナッペ添え」を、サクサクとした食感のスコーンは苺とプレーンの 2 種類をお召し上がりいただけます。新年にふさわしい食材を使用したバリエーション豊かなホテルメイドのティーフーズがティースタンドを華やかに彩る、お正月限定のアフタヌーンティーです。日本古来の神殿のような美しい歴史的空間で過ごす優雅なひとときを、どうぞごゆっくりとお楽しみください。



画像は 2 名様分のイメージです

開催日 2025 年 1 月 2 日(木)～1 月 4 日(土)・6 日(月)・7 日(火) <5 日間限定/要予約>

時間 1 部 12:00～14:00 (L.O. 13:30) / 2 部 15:00～17:00 (L.O. 16:30) ※各部 30 食限定

料金 フェニックスアフタヌーンティー ¥7,000(税サ込)

※料金には、アフタヌーンティー、フリードリンク・消費税・サービス料が含まれます

場所 本館 2 階 ダイニングルーム フェニックス

予約 2024年11月19日(火)正午より <オンライン限定・事前予約制> ※定員に達し次第、受付を終了いたします

<https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/2501newyear/>

お問合せ 宴会予約 10:30～19:00



上段(スイーツ)

シューアラフレーズ
宇治抹茶のオペラ
ショコラマカロン



中段(スイーツ)

きな粉のムースモンブラン仕立て
ラズベリーのレアチーズ
ローズライチのボンボンショコラ



下段(セイボリー)

国産牛スネ肉のビーフパイ
カリフラワーのフラン
2種のキャビアのカナッペ添え
生ハムとギリシャ風野菜のエチューベ



スコーン

苺のスコーン
プレーンスコーン
(苺ジャム・クロテッドクリーム)

【本館2階 フェニックスルーム】

1927年(昭和2年)ホテルニューグランド開業時はメインダイニングとして営業をしていたフェニックスルームは、桃山調と呼ばれる日本風の様式で、当時のお客様のほとんどが外国人であったことを意識しての造りです。今も変わらず宴会場として使用されており、一歩足を踏み入ると天井の装飾や独特な雰囲気魅了される日本古来の神殿を内包したかのような魅力のある会場です。



▲本館2階フェニックスルーム



▲1927年開業時の頃のフェニックスルーム
(画像:左は開業日の様子、画像右はメインダイニング営業の様子)

