

ホテルニューグランド

春の訪れを旬の味わいで楽しむディナーコース

L'arrivo della Primavera

イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

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 3 月 1 日(土)～4 月 25 日(金)までの期間、旬の食材で春の訪れを彩り豊かに表現した限定のディナーコース「L'arrivo della Primavera」を販売します。門出の春を祝う花束をイメージした可憐な雰囲気の前菜や、イカ墨を練りこんだ濃厚な旨味の Pasta にしらすと九条葱を合わせカラスミで彩りを添えたスパゲッティ、三浦から直接仕入れる鮮魚を使用した魚料理は、すっきりとした味わいのレモン風味のソースでお召し上がりいただけます。肉料理には、旬のアスパラガスなど春野菜を添え華やかな印象の一皿に仕上げたイタリア伝統のタリアータを、食後には春を告げるミモザの花をイメージした美しいドルチェをご用意しました。豊かな色彩で春の訪れを華やかに表現したディナーコースが、大切な方との食事のひとときを華やかに彩ります。始まりの季節である”春”にぴったりのメニューを、どうぞごゆっくりとご堪能ください。



開催日時 2025年3月1日(土)～4月25日(金) 17:00～21:00(L.O.20:00)

価格 フルコースディナー ￥14,547～/前菜2皿・パスタ・魚料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー
メインチョイスディナー ￥12,017～/前菜2皿・パスタ・メイン(魚料理または肉料理)・パン・デザート・コーヒー
※価格は全て税金・サービス料込み ※天候・入荷状況によりメニュー内容・産地が変更になる場合があります。

提供店舗 本館1階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

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

お問合せ 本館1階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ または レストランリゼベーション課



イル・ジャルディーノ風 春の一皿クレープ仕立て



魚介のマリネとカポナータ



シラスと九条葱のスパゲッティ カラスミ添え



三浦からの本日の魚 レモンのエッセンス



牛肉腿肉のタリアータ 季節の野菜添え



ミモザのケーキ パッションフルーツのゼリーを添えて

本館 1 階イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

イタリア各地の味わい豊かな郷土料理の数々を旅するようにお楽しみいただける「食を楽しむイタリアンダイニング」がコンセプトのレストランです。“もっと楽しく、もっと気軽に”をテーマに、ダイニングテーブルを囲むように和気あいあいと語り過ごすひとときを、本格イタリア料理とともにお楽しみください。

