

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

2025年2月4日

ホテルニューグランド

人気メニューが期間限定で再登場！夢が詰まった贅沢な一皿

大人のお子様ランチ

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、2025年3月1日(土)～3月31日(月)までの期間限定で、当ホテル発祥メニューである「シーフードリア」「スパゲッティナポリタン」や、開業時よりレシピを受け継ぐ伝統の「ハンバーグステーキ デミグラスソース」を、ワンプレートで提供する人気商品「大人のお子様ランチ」を販売します。3種のメニューを贅沢に盛り付け、レトロな旗で昔懐かしい雰囲気 연출 しました。幼かった頃のレストランへの憧れや嬉しい気持ちやどれから食べようかとワクワクする思いで胸がいっぱいになる気持ち、そんな懐かしさと幸せな思い出に浸ることができる、かつてのお子様にご贈る“大人のための一皿”です。デザートには、昔ながらの硬めな食感と優しい味わいが嬉しいホテルメイドの「カスタードプリン」をご用意、お好みで「プリン・ア・ラ・モード」や季節限定「清見オレンジのパフェ」に変更可能なオプションもご用意しました。今も昔も変わらないホテルニューグランドの伝統の味が詰まった限定メニューを、この機会にぜひお召し上がりください。



日時 2025年3月1日(土)～3月31日(月) 提供時間 11:00～20:30(L.O.)

価格 ¥5,500(税金・サービス料込)

メニュー スープ/シーフードリア/スパゲッティナポリタン/ハンバーグステーキ デミグラスソース
カスタードプリン/コーヒー又は紅茶

提供店舗 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ <https://www.hotel-newgrand.co.jp/the-cafe/>

お問合せ 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ または レストランリザーベーション課

オプションメニュー

セットのデザートやドリンクをご希望に応じてご変更いただけます。



プリン・ア・ラ・モード

＋¥1,265(税サ込)

今も昔も変わらず、幅広い年代のお客様に愛され続けるホテルニューグランドで誕生した発祥デザートです。



清見オレンジのパフェ

＋¥1,640(税サ込)

爽やかな甘さとキャラメルほろ苦さに濃厚なレアチーズの味わいが絶妙にマッチした春限定のパフェです。

ホテルニューグランド発祥メニュー

シーフードドリア

～初代総料理長サリー・ワイルが体調を崩した外国人客のために即興で考案した一品～



“ドリア”は、ホテルニューグランド初代総料理長サリー・ワイルが考案した料理です。滞在していたお客様からの「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、即興で創作した一皿です。バターライスに海老のクリーム煮を乗せ、グラタンソースにチーズをかけてオーブンで焼き提供したところ、とても好評となりホテルニューグランドの名物料理のひとつとなりました。その美味しさは弟子達により他のホテルやレストランへ広まり、全国の洋食の定番料理となりました。

スパゲッティ ナポリタン

～接收時代、米兵が食べていたのをヒントに、2代目総料理長入江茂忠がアレンジを加えて生み出した一品～



戦後、ホテルは米軍による占領が開始され、1952年までの間GHQ将校の宿舎として使用されていました。米兵たちは軍用食であったスパゲッティを茹で、塩、胡椒、トマトケチャップで味付けし食べおり、そのことをヒントに2代目総料理長の入江茂忠が「ホテルで提供するに相應しいスパゲッティ料理を作ろう」と、オリジナルソースを完成させて提供したのがホテルニューグランドの“スパゲッティ ナポリタン”です。ニンニクと玉葱の微塵切りを飴色になるまでよく炒め、生のトマト、水煮のトマト、トマトペーストを加え、ローリエとオリーブオイルを入れ作ったソースは、トマト本来の旨味を生かした風味豊かな味わいが特徴です。

プリン・ア・ラ・モード

～アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと、当時のパティシエが考案したデザート～



接收時代、ホテルに滞在していた甘いもの好きなアメリカ人将校を喜ばせようと、当時のパティシエが提供したのが「プリン・ア・ラ・モード」です。プリンとバニラアイスに、色とりどりのフルーツを組み合わせ、当時前菜に使用していた脚付きの横長のガラスの器を使用し盛りつけました。この洗練されたスタイルから、将校夫人たちから“プリン・ア・ラ・モード”と名付けられました。華やかで美しいデザートは、時代を超えて今もなお愛され続けています。

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の料理をはじめ、多彩な洋食メニューをお楽しみいただけます。木のぬくもりを大切にした、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、幅広くご利用ください。

