

ホテルニューグランド

夏の恵みを多彩なメニューで味わうフルコースディナー

Dono del sole～太陽の恵み～

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/総支配人 木曾博文)では、2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)まで、太陽を燦々と浴びた野菜やハーブ、旬の食材をふんだんに使用した、夏の恵みを堪能する期間限定ディナコース「Dono del sole～太陽の恵み～」を販売します。旬を迎えるキスのフリットにイタリア伝統のカボナータを添えた前菜にはじまり、グリーンの色鮮やかさと濃厚で香り高いジェノベーゼの冷製パスタにはたっぷりとうニを添えました。メイン料理は、柔らかな仔牛肉を使用したローマの郷土料理サルティンボッカをご用意、デザートには旬の果実とミントの風味の白ワインジュレをお召し上がりいただけます。彩り豊かな夏野菜やハーブの爽やかな香りが食欲をそそる、夏を美味しく味わうこの時期ならではのフルコースです。この機会にぜひお楽しみください。



開催日時 2025年6月1日(日)～8月31日(日) 17:00～21:00(L.O.20:00)

価 格 Aコース(フルコース) ￥14,547/前菜・パスタ・魚料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー

Bコース(メインチョイス) ￥12,017/前菜・パスタ・メイン料理・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。

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

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

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 レストランリザーベーション課



鱈のフリット 夏野菜のカポナータと共に



冷製ジェノベーゼ雲丹を添えて



本日の魚 香草パン粉焼き



仔牛のサルティンボッカ



季節のフルーツ ミント香る白ワインのジュレと共に

【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らい過ごすひとときを、本格イタリア料理とともにどうぞごゆっくりとお楽しみください。

