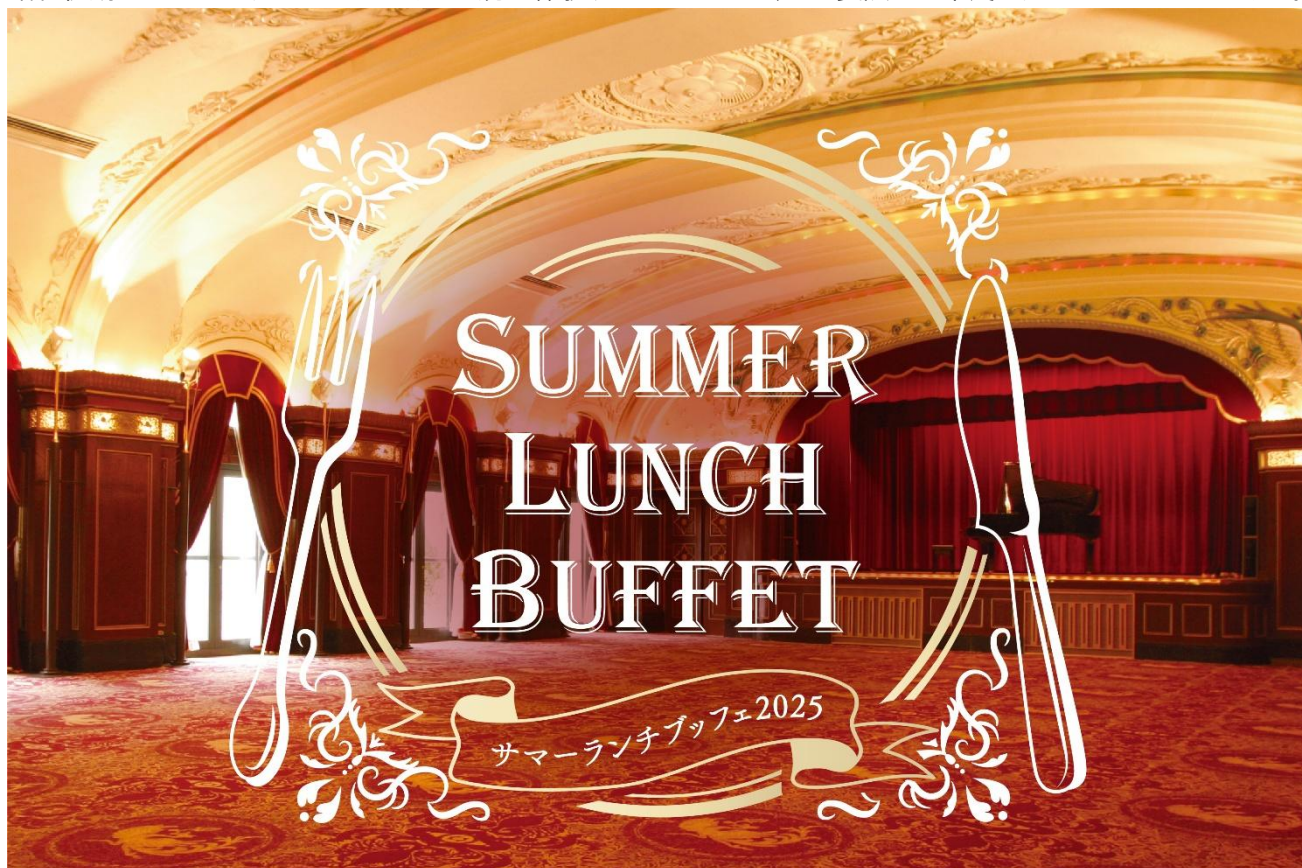


ホテルニューグランド

優美な天井装飾に彩られたな華やかな空間で楽しむ午餐

サマーランチbuffet

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 8 月 10 日(日)・12 日(火)～14 日(木)・16 日(土)・17 日(日)の 6 日間限定で「サマーランチbuffet」を開催します。会場は、横浜市認定歴史的建造物である本館宴会場「レインボーボールルーム」にて開催、昭和 2 年開業時より数々のパーティーやご結婚披露宴が行われた由緒ある会場です。ステージ上部にはホテルを象徴する鳳凰の石膏レリーフがあしらわれ、豪華絢爛な天井装飾や深紅のカーテンなど、普段は一般公開をしていない歴史的空間での優雅なお食事のひとつをお楽しみいただけます。メニューは、目の前でカットサービスする名物料理「ローストビーフ」をはじめ、ホテル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」はふわふわのパンにサンドした「ミニナポパン」にアレンジしてご用意します。その他、オードブルや魚料理、肉料理、人気のカレー、旬のフルーツをふんだんに使用したスイーツなど、ホテルニューグランドが誇る多彩なメニューの数々をbuffet形式でお召し上がりいただけます。なお、8 月 12 日(火)～14 日(木)の 3 日間は、ステージにて生演奏のミニコンサートもご覧いただけます。まるで昭和初期にタイムスリップしたかのような気分を体験することができる、この夏限定の午餐buffetをいかがでしょうか。



開催日	2025 年 8 月 10 日(日)・12 日(火)～14 日(木)・16 日(土)・17 日(日) <6 日間限定・要予約>
場所	本館 2 階 レインボーボールルーム
時間	<各日 2 部制・各回 50 名様限定> 1 部 11:00～12:30(L.O.12:00)/2 部 14:00～15:30(L.O.15:00)
料金	大人(13 歳以上) 12,000 円 / お子様(4～12 歳) 7,000 円 (3 歳以下のお子様無料) ※料金には、buffet料理・ソフトドリンク各種・消費税・サービス料が含まれます ※アルコールは別途料金を頂戴します
お申込み	<オンライン限定・事前予約制> ※予約受付開始 7/10(木)12:00～ ※定員に達し次第、受付を終了いたします。

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

おすすめメニュー

・国産牛のローストビーフ



歴代のシェフが代々受け継いでいる名物料理であるローストビーフをカッティングサービスにてご用意します。良質な国産牛肉を約 4～5 時間じっくりと絶妙な火加減でミディアムレアに焼き上げ肉汁を閉じ込めた、凝縮した肉本来の旨味をご堪能いただけます。肉質は驚くほど柔らかく、まさに“極上”といえる逸品は長年のファンも多く、普段は宴会やご結婚披露宴でのみ、提供しているメニューです。

・シーフードドリア



初代総料理長サリー・ワイルが考案した洋食の定番「ドリア」は、滞在していたお客様から「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品です。バターライスにコクのある海老のクリーム煮と、なめらかな口あたりのグラタンソースをかけ焼き上げました。お客様への“想い”が込められた美味しさを、ぜひお召し上がりがください。

・ミニナポパン

接收中に米兵が茹でたスパゲッティに塩、胡椒、トマトケチャップを和えて食べていたことをヒントに、2 代目総料理長の入江茂忠が「ホテルで提供するにふさわしいスパゲッティ料理を作ろう」と、生のトマト、水煮のトマト、トマトペーストを使用し完成させたのが、当ホテルの“スパゲッティ ナポリタン”です。トマト本来の味わいを生かしたこの料理は、野菜から出る甘みを生かした風味豊かな味わいが特徴です。buffetではホテルメイドパンにサンドしご用意します。

メニュー ※内容は変更になる場合がございます。

<冷製料理>

スモークサーモントラウトとアボカドのワカモレ
魚介類のマリネ シェリービネガー風味
ガスパチョ
野菜のエチューベ
合鴨ロースの生春巻き
海老とブロッコリーのサラダ仕立て
サラダバー(フレンチドレッシング・和風ドレッシング)

<サンドウィッチ類>

ミニナポパン
たまごサンドウィッチ
ハモンセラーノのバケットサンドウィッチ

<ソフトドリンク>

ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
リンゴジュース
コーヒー・紅茶

<温製料理>

国産牛のローストビーフ
本日の魚料理
魚介類のフリット ハーブ風味のタルタルソース
鴨肉のグリエ
シーフードドリア
ビーフとマッシュルームのカレー
ニョッキのミートソース

<デザート>

チェリージュビレ
アイスクリーム(バニラ・チョコレート・いちご)
ティラミス
苺のショートケーキ
抹茶オペラ
モンブランシュー
マカロン
タルトレットフルーツ
プリン
日替わりデザート

<アルコール> ※下記は別途料金を頂戴いたします

・生ビール ・白ワイン ・赤ワイン ・スパークリングワイン ・ウイスキー ・ハイボール

ミニコンサート

下記日程においては、生演奏のミニコンサートもお楽しみいただけます。(20～30 分)

【開催日】

8 月 12 日(火) ピアノ演奏(JaXon)

8 月 13 日(水)・14 日(木) オペラ(IL BUONO)

【出演者】

JaXon /ピアノ

兵庫県宝塚市出身。慶應義塾大学大学院卒。北海道に故郷を持つ。コミュニケーション言語は、英語、イタリア語、フランス語、中国語、ロシア語、シンハラ語。作曲家として物事の本質を捉え、ユーモアで柔らかな感性から紡がれる音色をお楽しみください。＜楽曲提供＞文芸社、学研、AlfaRomeo、夕張市、THE GATE HOTEL TOKYO、いのちのふるさと、白い恋人(交響曲)、日本スリランカ合作映画、静岡県町立小中学校校歌、能と古事記(脚本)



イル・ボ・ー・ノ IL BUONO /ヴォーカルグループ

東京藝術大学の現役学生で端正なルックスと完成された甘い歌声を持つ川内悠。イタリアの名門音楽大学国立ミラノ音楽院で学び、イタリアの劇場でソリストとして活躍していた川崎慎一郎。日本初のオペラユニットとして日本全国で活動した THE LEGEND の最年少メンバーでもあった三木佑真が新たにグループを結成し、2025 年待望のデビュー。クラシックの伝統とポップスの情熱がクロスオーバーする新たな音楽の息吹をお楽しみください。



【本館 2 階 レインボーボールルーム】

横浜市認定歴史的建造物、近代化産業遺産に認定を受けるホテルニューグランド本館 2 階の宴会場「レインボーボールルーム」は、漆喰天井に施された精巧で優美な石膏レリーフが重厚なしつらえに華やかな彩りを添えます。石膏装飾は当時の職人による最高傑作といわれており、会場開業当初よりボールルーム（舞踏室）として、紳士淑女が集う社交の場でした。歴史薫る空間をぜひご堪能ください。



1928年日本ホテル協会パーティー



1930年代 ダンスパーティー



1930年代 ピアノ演奏会



1960年頃 結婚披露宴



1987年 開業60周年記念舞踏会



1999年 ミレニアムカウントダウンパーティー