

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 9 月 19 日

ホテルニューグランド

大切な方と過ごすホリデーシーズンを華やかに彩るメニュー

2025 年クリスマス限定メニュー予約受付開始のご案内

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 10 月 1 日(水) 10:00 より、館内 3 つのレストランにてクリスマスシーズン限定メニューの予約を開始します。ホリデーシーズンのテーマ『Brilliant Holiday』を各レストランのシェフがイメージして贈る、大切な方と過ごすひとときが“明るく輝きに満ちた特別な一日”となるようお願いを込めたメニューの数々です。1 年に一度のクリスマスにふさわしい心ときめく華やかなメニューを、大切な方と一緒にどうぞごゆっくりとお楽しみください。



▲ タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

クリスマス限定メニュー提供店舗

- ・タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ
- ・本館 1 階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ
- ・本館 1 階 コーヒーハウス ザ・カフェ

※「ル・ノルマンディ」、「イル・ジャルディーノ」では、2025 年 12 月 28 日(日)まで、お召し上がりいただけます。

お問合せ 上記各レストラン または レストランリザーベーション課

【タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ】

クリスマス特別コース “光あふれるホリデーシーズン”

ホリデーシーズンにふさわしい厳選した食材を使用し、ホテルニューグランド伝統のフランス料理を華やかにアレンジした特別メニューをご用意しました。

ランチコースでは、鶏肉の出汁フォン・ド・ヴォライユをベースに濃厚で風味豊かなソースアルビュフェラで優雅に仕立てたホロホロ鳥など、晴れやかな眺望とともにお召し上がりいただけます。

ディナーコースでは、晚餐を彩るアミューズからはじまり、キャビアを添えた帆立のミキューイや高級食材のオマールブルーをグラタン仕立てにしたオードブル、香ばしさと旨味が織りなす甘鯛の松笠仕立て、そして、国産牛フィレ肉のとろけるような食感など、冬の味覚を散りばめたメニューが、聖夜に輝きを添えます。



▲ディナーコース

期 間 2025 年 12 月 1 日(月)～12 月 28 日(日)

時 間 ランチ 11:45～15:30 (L.O.14:30)

ディナー 17:30～21:00 (L.O.20:00)

※12 月 20 日(土)のディナーは 2 部制とさせていただきます。

①17:00～ ②20:00～



▲ランチコース

公式 HP ランチ https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie_xmas_lunch/

ディナー https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/normandie_xmas/

料 金 ランチ フルコースランチ ￥16,000～(税サ込)

メインチョイスランチ ￥12,000～(税サ込)

ディナー フルコースディナー(グラスシャンパン付) ￥38,000～(税サ込)

メインチョイスディナー ￥30,000～(税サ込)



昼は横浜港の青い海と空が広がる絶景を眺めながら、夜は煌めく夜景に包まれるような幻想的な空間で心温まる美食を堪能する、至福の時間をごゆっくりとお過ごしください。

【本館1階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ】

特別ディナーコース “Buon Natale！～輝きに包まれる特別なひととき～”



なめらかなカリフラワームースに繊細な塩味のキャビアをプリニに添えたシェフからの贈り物ではじまる、こだわりのメニューをご用意しました。前菜は、風味豊かな熟成生ハムと冬野菜、芳醇なロディジャーノチーズが真っ白いお皿を華やかに彩ります。パスタは甘みと旨味の繊細な味わいをご堪能いただける帆立とサフラン香るキャベツソースのメッツィリガトーニを、魚料理は柔らかな平目のローストに白いんげん豆と香り高いトリュフを添えました。肉料理では、丁寧に焼き上げた牛フィレ肉のステーキをロッシーニ風に仕上げた贅沢な一皿をご用意しました。聖夜の晩餐を締めくくるドルチェには、イタリアの伝統的なパネトーネに甘酸っぱいラズベリーソースを添え、煌めく夜を表現した飴細工を飾りました。隣接する庭園のイルミネーションとともに、ロマンティックなお食事のひとときをお楽しみください。



期 間 2025 年 12 月 1 日(月)～12 月 28 日(日)

時 間 17:00～21:00(L.O. 20:00)

※12 月 20 日(土)、24 日(水)は S コースのみ、2 部制とさせていただきます。①17:00～19:00 ②19:30～21:30

※12 月 20 日(土)、24 日(水)は、お一人様+2,000 円で中庭に面したお席の確約が可能です。

※12 月 21 日(日)～23 日(火)、25 日(木)～28 日(日)は、コース(S,A,B)のみの提供とさせていただきます。

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

料 金 S コース ￥24,000(税サ込) フルコース(ハーフスブマンテ 2 名で 1 本付)

A コース ￥20,000(税サ込) フルコース

B コース ￥18,000(税サ込) メインチョイスコース

【本館 1 階 コーヒーハウス ザ・カフェ】

クリスマスコース

シェフが心を込めてクリスマスに贈る、心あたたまるこだわりの限定コースをご用意しました。

魚コースは、彩り豊かな冬野菜の上に、ふっくらと仕上げた鯛を乗せ、ホテル伝統のなめらかなグラタンソースをかけて焼き上げた一品を、肉コースでは、牛フィレ肉にフォアグラを忍ばせ、パン粉をつけて揚げ焼きにし、外はサクッと、中はとろけるような食感を、フンドボーとクリームを合わせたコク深いソースをかけてお召し上がりいただきます。



期 間 2025 年 12 月 1 日(月)～12 月 25 日(木)

時 間 11:00～21:30 (L.O.20:30)

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/thecafe.xmascourse/>

料 金 魚コース ￥6,200(税サ込)

肉コース ￥6,800(税サ込)

<ご予約について>

以下の日程のディナータイムは、下記時間枠にてご予約を承っております。

なお、ディナータイムのご予約はコース料理のみのご提供となります。

12 月 20 日(土)、21 日(日)、24 日(水)、25 日(木)

【ディナー①】17:00～19:00 【ディナー②】19:30～21:30

お一人様+1,000 円で窓側のお席のご予約を承ります。(2 名～4 名様限定)

12 月 22 日(月)、23 日(火)

【ディナー】17:00～30 分刻み ※2 時間制、最終入店 19:30



<直営レストラン 横浜高島屋 8 階 ル・グラン でもクリスマス限定メニューをご用意しています>

クリスマスディナー2025

期 間 2025 年 12 月 13 日(土)～12 月 25 日(木)

時 間 17:00～19:00 (L.O.)

料 金 コース ￥13,200 (税込)

横浜駅直結のル・グランで、ホテルニューグランド伝統のクラシックなメニューをご堪能いただけます。オードブルには田舎風テリーヌとサーモンミルフィーユ、お魚料理には鯛、ホタテ、海老のソテー、メインには牛リブロースのグリエと、鴨のローストをオレンジソースでお召し上がりいただき、1 年の締めくりにぴったりの特別コースをご用意いたしました。見た目にも華やかなお料理に舌鼓を打つひとときをごゆっくりお過ごしください。

