

ホテルニューグランド

歴史的建造物である華やかな空間で楽しむ！

新春ランチbuffet 2026

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、2026 年 1 月 1 日(祝・木)、1 月 2 日(金)の 2 日間限定で「新春ランチbuffet 2026」を開催します。おもてなしの一皿として、おせちプレートやお寿司、お汁粉をお席へご提供します。buffetメニューには、代々受け継がれている名物料理であるローストビーフのライブカッティングや、目の前で職人がひとつひとつ揚げる天ぷらなど、音や香りもお楽しみいただけるパフォーマンスメニューのほか、当ホテル発祥メニューである「シーフードドリア」や「スパゲッティナポリタン」もご用意、新年を祝う華やかなお料理をお召し上がりいただけます。会場は、横浜市認定歴史的建造物、近代化産業遺産に認定を受けている本館のクラシックな宴会場「レインボーボールルーム」にて開催、優美な天井装飾が彩る豪華絢爛な雰囲気の中でお過ごしいただけます。2026 年が良き年になるようお願い心を込めてお客様をお迎えします。お正月のランチに、ご家族やご友人など、大切な方とご一緒にお楽しみください。



開催日程 2026 年 1 月 1 日(祝・木) 1 月 2 日(金)

*1/1 のみ、お食事中にご参加者の無病息災を祈願し、会場内を獅子が練り歩きます

開催時間 【第一部】 受付10:30～／11:00～12:40 【第二部】 受付13:00～／13:30～15:10

会場 本館2階 レインボーボールルーム

料金 大人(11歳以上) 15,000円 お子様(4～10歳) 8,000円

※3歳以下のお子様は無料 ※料金にはお食事・ソフトドリンク・消費税・サービス料が含まれます。

※アルコールドリンクは別途料金を頂戴します。※おせちプレート・お寿司・お汁粉はお一人様1皿をご提供します。

お申込み 【予約受付開始 10/15(水)正午】 <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/260101/>

※定員に達し次第受付終了 ※全席指定席となり、座席位置はお選びいただけません。

お問合せ 営業企画部

＜おすすめメニュー＞ 下記のほか、各種ご用意しております。

伝統のローストビーフ

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ライブカットティングにてご用意します。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。



スパゲッティ ナポリタン

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。



会場「レインボーボールルーム」

優美な天井装飾と重厚な雰囲気が出巻のクラシックな本館宴会場にて開催。

1927年12月1日、ホテル開業日に、この会場でパーティーが開催されました。ホテルのロゴであるフェニックスが羽ばたく豪華な装飾が、新年にふさわしい華やかさでお正月気分をより一層盛り上げます。

