

ホテルニューグランド

“莓”が主役！愛らしいティーフーズに心躍る午後のティータイム

莓のアフタヌーンティー

ロビーラウンジ ラ・テラス

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 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土)までの期間、真っ赤な“莓”の魅力を堪能することができる、華やかな色合いに心ときめく「莓のアフタヌーンティー」を販売します。グラスに莓とラズベリーのジュレとチョコレートパンナコッタを重ねエルダーフラワーゼリーをトッピングしたヴェリーヌや、莓のバタークリームで仕上げたオペラのほか、ミルフィーユやマカロン、ガナッシュなど、バリエーション豊かな愛らしい莓スイーツがティースタンドを彩ります。セイボリーは、サワークリームと黒胡椒がアクセントの莓とラズベリーのバターサンドや、牛ほほ肉とブルーチーズを使用したキッシュ、莓とスモークサーモンの相性抜群なサラダと、個性豊かなメニューをご用意しました。甘い香りの莓の魅力をたっぷり詰め込んだ“莓尽くし”のアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。



販売期間 2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土)

※画像は 2 名様分のイメージです

提供時間 12:00～20:00(L.O.19:30)

料 金 ¥7,590(税込・サービス料込) <土日祝はご利用時間を3時間とさせていただきます>

公式 HP https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/afternoontea_strawberry/

提供店舗 本館1階 ロビーラウンジ ラ・テラス

お問合せ 本館1階 ロビーラウンジ ラ・テラス または レストランリザーベーション課



上段(スイーツ)

- ・苺とチョコのヴェリーヌ
- ・苺のミルフィーユ
- ・苺のマカロン



中段(スイーツ)

- ・苺とラズベリーのガナッシュ
- ・苺のヌガーキューブ
- ・苺のオペラ
- ・ピスタチオのブッセ



下段(セイボリー)

- ・苺とスモークサーモンのサラダ
- ・苺とラズベリーのバターサンド
- ・牛ほほ肉とブルーチーズのキッシュ
ブラックベリー風味



スコーン

- ・苺とチーズのスコーン
- ・プレーンスコーン
(苺ジャム・クロテッドクリーム)

<17:00 以降のご利用特典>

季節限定の「苺のカクテル」または、「ノンアルコールカクテル」を1杯サービスします。
(本館1階「ラ・テラス」のみ)



アフタヌーンティーで好評のスコーンを販売中！

アフタヌーンティーで提供をしているホテルメイドのスコーンをご自宅でもお楽しみいただけます。季節によって変わる限定のフレーバーとプレーンの2種類を各2個、計4個入りでご用意、香ばしいサクサク感と中のしっとりとした食感を、朝食やティータイムでお楽しみください。

スコーン

価 格 4個入り ¥1,188(税込)

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND 営業時間 10:00～19:00

※2025年12月～2026年2月は、苺とチーズのスコーンとプレーンスコーン各2個となります。
※季節によって内容が変わります。 ※クロテッドクリーム、ジャムは付いておりません。



本館1階 ロビーラウンジ ラ・テラス

ヨーロッパ調の庭園に隣接する光が射し込む店内で優雅なひとときをお過ごしいただけます。



【日本紅茶協会「おいしい紅茶の店」認定店】

「おいしい紅茶の店」とは、全国の紅茶が楽しめるお店の中から推薦を受けて日本紅茶協会が認定したお店です。
“ラ・テラス”では紅茶の水色・香・味の抽出にまでこだわっておいしい紅茶とゆったりとした寛ぎの時間をご提供いたします。

横浜そごう10階 バー シーガーディアンⅢ

「苺のアフタヌーンティー」をお召し上がりいただけます

直営レストランである「バー シーガーディアンⅢ」では、ホテルで提供しているアフタヌーンティーをお召し上がりいただけます。落ち着いた雰囲気の内からは、横浜港の景色をご覧くださいことができ、ゆったりとしたソファで寛ぎのひとときをお過ごしいただけます。横浜駅直結の利便性はお買い物のご休憩にもおすすめです。

販売期間 2024年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

提供時間 11:00～17:00(L.O.16:30)

料 金 ¥7,590(税込・サービス料込)

<土日祝はご利用時間を3時間とさせていただきます>

定 休 日 そごう横浜店の定休日と同様

お問合せ バー シーガーディアンⅢ

