

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12月23日

ホテルニューグランド

夕刻の光のテラスで過ごす ドレスティ・アペロ付き宿泊プラン

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 6 日(火)より『夕刻の光のテラスで過ごす ドレスティ・アペロ付き宿泊プラン』を販売します。本プランは、伝統のカクテルや軽食がセットになった「ドレスティ・アペロ」と、ホテル発祥メニューである「シーフードドリア」または「スペゲッティナポリタン」をルームサービスでお召し上がりいただける宿泊プランです。“アペロ”とは、夕食前に軽くお酒を楽しみつつ、親しい人と楽しくおしゃべりを楽しむディナー前の時間を豊かにするための洗練されたフランス流大人の習慣です。「ドレスティ・アペロ」はそんな大切なひとときを、ちょっとおめかしして特別な時間となるよう、伝統のカクテルや各種オードブルを提供する、平日夜 17:00 以降の限定メニューです。イルミネーションが煌めく中庭に隣接する優雅な店内でお過ごしいただいた後は、ルームサービスディナーをご用意、窓から望む絵画のような夜景を眺めながら、ホテルニューグランド発祥のメニューもお召し上がりいただけます。ご家族様や親しいご友人、大切な方との絆を深めるひとときに、また、日頃がんばる自分へ贈る、心豊かになるご褒美時間におすすめのプランです。



利用期間 2026 年 1 月 6 日(火)より ※月～木曜日限定のプランとなります

宿泊料金	1名様1室お1人様料金	¥37,700～(税サ込)
	2名様1室お1人様料金	¥24,200～(税サ込)
	1名様1室お1人様料金(朝食付き)	¥41,800～(税サ込)
	2名様1室お1人様料金(朝食付き)	¥28,300～(税サ込)

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/pickup/stay.html>

お問合せ 宿泊予約

詳 細

- チェックイン 14:00／ チェックアウト 11:00
- ご朝食付きプランは以下よりお選びいただけます。

タワー館 5 階ル・ノルマンディ(洋食)／本館 5 階たん熊(和食)／ルームサービス(洋食)

- 窓に広がる“横浜時間”をご堪能いただける「タワー館スープリアフロア ベイサイド ツイン」にご滞在。



▲タワー館スープリアフロア ベイサイド ツイン

【本館 1 階ロビーラウンジ ラ・テラス 「ドレスティ・アペロ】



ちょっとしたおつまみにぴったりなオードブルの盛り合わせや、ホテルニューグランドで長く愛されている名物料理のローストビーフを使用したサンドウィッチなど、こだわりの軽食をラインナップしました。ドリンクは、伝統のカクテル「ヨコハマ」や「バンブー」、シャンパンやワインのほか、オリジナルブレンドティーなどの豊富な紅茶をご用意、幅広いラインナップのドリンクメニューからお選びいただけます。

【日本紅茶協会「おいしい紅茶の店」認定店】

“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。

〈ドレスティ・アペロ〉

上段 ・スマートサーモン・エスカベッシュ・シュリンプカクテル・ポテトサラダ・生ハム

中段 ・カナッペ・オリーブ・ミックスナッツ＆チョコレート・フレッシュフルーツ

下段 ・ローストビーフサンドwich・キュウカンバーサンドwich

〈ドリンク〉 ①②は下記より1杯ずつお選びいただけます。 ③はおかわり自由での提供となります。

① シャンパン、赤ワイン、白ワイン

② ヨコハマ、バンブー、ミリオンダラー、ハイボール、ジントニック

③ 紅茶(オリジナルブレンドティー、ダージリン、アッサム、デインブラ、ウバ、アールグレイ、アップルクイーン)
ハーブティー(カモミール、ミント、ハイビスカス)、コーヒー(ホット／アイス)



横浜の夕焼けをイメージした
カクテル「ヨコハマ」



外国人バーテンダーが日本をイメージ
して創作したカクテル「バンブー」



甘く華やかな香りと豊かな味わいで人気の
「オリジナルブレンドティー」

【ルームサービスディナー】

ホテルニューグランド発祥メニューである「シーフードドリア」または「スペゲッティ ナポリタン」をお選びいただき、ルームサービスにてお届けいたします。プライベートな空間でのディナータイムをごゆっくりお楽しみください。

シーフードドリア

初代総料理長サリー・ワイルが、当時ホテルに滞在をしていたお客様から、体調を崩したので何かのど越し良いものを、というリクエストに応え、即興で創作した一品。バターライスに海老のクリーム煮、グラタンソースの3層が織りなすクリーミーで甲殻類の風味がたっぷり詰まった優しい味わいです。エビや帆立など、たっぷり入った具材も魅力です。



スペゲッティ ナポリタン

2代目総料理長 入江茂忠が、戦後のホテルが接収されていた時代に、米兵が茹でたスペゲッティに塩、胡椒をかけ、トマトケチャップを和えたものを食べていたことをヒントに、ホテルが提供するにふさわしい一品を、とアレンジをして生み出したメニュー。ケチャップは使用せず、トマトが主役の風味豊かなオリジナルソースは、野菜の甘さとトマトの酸味のバランスが絶妙な味わいです。

