

# 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

2026年1月14日

ホテルニューグランド

人気メニューが再登場！憧れが贅沢につまった一皿

## 大人のお子様ランチ

横浜高島屋8階 ル グラン

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2月1日(日)~3月31日(火)までの期間、横浜高島屋8階ローズダイニング内にある直営レストラン「ル グラン」にて、1日25食限定の『大人のお子様ランチ』を販売します。当ホテルの発祥メニュー「シーフードリア」や「スパゲッティナポリタン」、開業時よりレシピを受け継ぐ伝統の「ハンバーグステーキ デミグラスソース」をワンプレートで提供する人気商品が、お客様からのリクエストを受けて再登場です。3種類のメニューを贅沢に盛り付けた大きなお皿には、レトロな旗で昔懐かしい雰囲気を演出、幼かった頃の憧れをたっぷり詰め込んだノスタルジックな気持ちに浸ることができる“大人のための一皿”です。セットには旬の味わいを楽しめる「季節のスープ」とやさしい甘さの「カスタードプリン」をご用意、デザートはオプションで「プリン・ア・ラ・モード」に変更することができます。ホテルニューグランドが大切に受け継いできた伝統の味わいをお楽しみいただける限定メニューです。この機会にぜひお召し上がりください。



日 時 2026年2月1日(日)~3月31日(火) 提供時間 11:00~15:00(L.O.)

価 格 ￥5,280(税込) 【数量限定25食】

メニュー 季節のスープ/シーフードリア/スパゲッティナポリタン/ハンバーグステーキ デミグラスソース  
カスタードプリン/コーヒー又は紅茶

※オプション¥1,100(税込)でデザートを「プリン・ア・ラ・モード」に変更可能

提供店舗 横浜高島屋8階 ル グラン <https://www.hotel-newgrand.co.jp/le-grand/>

お問合せ 横浜高島屋8階 ル グラン

## ホテルニューグランド発祥メニュー

### シーフードドリア

～初代総料理長サリー・ワイルが体調を崩した外国人客のために即興で考案した一品～



“ドリア”は、ホテルニューグランド初代総料理長サリー・ワイルが考案した料理です。滞在していたお客様からの「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、即興で創作した一皿です。バターライスに海老のクリーム煮を乗せ、グラタンソースにチーズをかけてオーブンで焼き提供したところ、とても好評となりホテルニューグランドの名物料理のひとつとなりました。その美味しさは弟子達により他のホテルやレストランへ広まり、全国の洋食の定番料理となりました。

### スパゲッティ ナポリタン

～接收時代、米兵が食べていたのをヒントに、2代目総料理長入江茂忠がアレンジを加えて生み出した一品～



戦後、ホテルは米軍による占領が開始され、1952年までの間 GHQ 将校の宿舎として使用されていました。米兵たちは軍用食であったスパゲッティを茹で、塩、胡椒、トマトケチャップで味付けし食べており、そのことをヒントに 2代目総料理長の入江茂忠が「ホテルで提供するに相応しいスパゲッティ料理を作ろう」と、オリジナルソースを完成させて提供したのがホテルニューグランドの“スパゲッティ ナポリタン”です。ニンニクと玉葱の微塵切りを餡色になるまでよく炒め、生のトマト、水煮のトマト、トマトペーストを加え、ローリエとオリーブオイルを入れ作ったソースは、トマト本来の旨味を生かした風味豊かな味わいが特徴です。

### プリン・ア・ラ・モード

～アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと、当時のパティシエが考案したデザート～



接收時代、ホテルに滞在していた甘いもの好きなアメリカ人将校を喜ばせようと、当時のパティシエが提供したのが「プリン・ア・ラ・モード」です。プリンとバニラアイスに、色とりどりのフルーツを組み合わせ、当時前菜に使用していた脚付きの横長のガラスの器を使用し盛りつけました。この洗練されたスタイルから、将校夫人たちから“プリン・ア・ラ・モード”と名付けられました。華やかで美しいデザートは、時代を超えて今もなお愛され続けています。

## ＜横浜高島屋8階 ローズダイニング内 ル グラン＞

ホテルレストランらしいエレガントで温かみのある空間で、横浜とともに育まれたクラシックホテル伝統の味を提供しております。西洋料理を中心にホテルニューグランドの発祥メニューやクラシックなデザート、ホテルメイドのケーキなど、ご用意しております。横浜駅直結のため、お買い物のご休憩やランチ、ディナーに、ぜひお立ち寄りください。

