

ホテルニューグランド
和洋折衷な味わいで美しい横浜の“春”を表現
春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、2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木) までの期間、花々が咲き誇る美しい横浜の“春”をテーマにした「春のアフタヌーンティー」を販売します。和と洋の素材を絶妙にミックスした季節感あふれるメニューで、横浜に訪れる“春”を表現しました。旬の苺に桜のゼリーやクリームを重ね、白玉を添えたグラスパフェや、ほろ苦い緑茶に胡麻の風味を合わせたフロランタン、生姜風味がアクセントのオレンジムースなど、パティシエのアイデアと技が光るスイーツが勢揃いしました。セイボリーには、磯の香りたどようあおさと桜エビのタルティーヌや、インドで広く親しまれているローカルフードのパンプリ、軽い食感の丸いパイの上にポテトサラダをトッピングした一品など、旬の素材を多彩なアレンジでお届けします。“春”を愛でる和洋折衷な味わいを楽しむ優雅なティータイムをお楽しみ下さい。



販売期間 2026年3月1日(日)～4月30日(木)

※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.spring/>

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)

- ・桜と苺のグラスパフェ
- ・生姜香るオレンジムース
- ・ルバーブとフランボワーズのマカロン
- ・緑茶と胡麻のフロランタン



■中段(スイーツ)

- ・桜とチェリーのチーズケーキ
- ・ミモザ風レモンタルト
- ・抹茶のテリーヌ



■下段(セイボリー)

- ・じゃがいもとキャベツのヴォロヴァン
- ・桜エビとあおさのタルティーヌ
- ・青豆のパニプリ



■スコーン

- ・桜のスコーン
- ・プレーンスコーン
(桜あん・クロテッドクリーム)

<17:00 以降のご利用特典>

季節限定の「桜のカクテル」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)



本館 1 階 ロビーラウンジ ラ・テラス

ヨーロッパ調のエレガントな雰囲気の人気店内で、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

「春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。落ち着いた雰囲気店内からは、横浜港の景色をご覧いただくことができ、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 2026年3月1日(日)～4月30日(木)

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



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

※2026年3月～4月は、桜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。

