

ホテルニューグランド

伝統料理を味わうランチコース

フランスの食卓を巡るランチフェア 第二弾 「アルザスの食卓」

パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

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、『フランスの食卓を巡るランチフェア』と題し、フランス東部の食文化に着目したコース料理を 4 カ月にわたってご提供します。第二弾となる 2026 年 8 月 1 日(土)～9 月 30 日(水)では、フランスとドイツの文化が交差する“アルザス地方”の郷土料理をメインに、温かみのある味わいをお楽しみいただけます。薄くのばした生地にはフロマージュ・ブラン、玉ねぎ、ベーコンをのせて香ばしく焼き上げたタルト・フランベから始まり、栄養価の高い穀物“ブルグル”を使用し、野菜と合わさることでやさしい旨みが広がるスープ、選べるメインには、3 種類の肉とジャガイモを白ワインでじっくり煮込んだベッコフをご用意しました。前菜からデザートのリッツァータルトまで、“アルザス地方”の魅力がたっぷり詰まったコース料理をぜひご堪能ください。



販売期間 2026 年 8 月 1 日(土)～9 月 30 日(水) 11:45～15:30(L.O.14:30)

価 格 メインディッシュチョイス 9,000 円～/アミューズ・前菜・スープ・メイン料理・デザート・コーヒー
フルコース 13,000 円～/アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

※価格は全て税金・サービス料込み ※天候・入荷状況によりメニュー内容・産地が変更になる場合があります。

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

提供店舗 タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

お問合せ タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ または レストランリザベーション

フランスの食卓を巡るランチフェア 第二弾「アルザスの食卓」

<メニュー例>



【前菜】

タルト・フランベと生ハムのサラダ仕立て



【スープ】

アルザス風ブルゲルのスープ



【肉料理】

ベッコフ



【デザート】

リンツァータルト 柔らかいブルーベリーと共に

タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ
豪華客船をコンセプトにした店内にて、
青い空と海に包まれるような優雅なお食事のひとときをお楽しみいただけます。

