

ホテルニューグランド

歴史薫る空間で優雅なお食事のひと時を

サマーランチbuffet

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 8 月 11 日(火・祝)～16 日(日)の 6 日間限定で「サマーランチbuffet」を開催します。本年の会場は、開業時メインダイニングとして多くのお客様をおもてなししてきたフェニックスルームです。メニューには、ホテル発祥の「シーフードリア」や「スパゲッティナポリタン」、お客様からも人気のカレーや、旬のフルーツをふんだんに使用したスイーツなど、ホテルニューグランドが誇る多彩なメニューをご用意しました。さらに、シェフがお客様の目の前で焼き上げる国産牛フィレ肉の鉄板焼きのほか、代々受け継ぐ名物料理の「ローストビーフ」もカッティングサービスにてご提供いたします。普段は一般公開されていない日本古来の建築様式で造られた歴史薫る空間でのお食事を、存分にご堪能ください。



開催日	2026 年 8 月 11 日(火・祝)～16 日(日) <6 日間限定・要予約>
場所	本館 2 階 フェニックスルーム
時間	各日 2 部制 1 部 11:00～12:30 (L.O.12:00) / 2 部 14:00～15:30 (L.O.15:00)
料金	大人(13 歳以上) 13,000 円 / お子様(4～12 歳) 7,500 円 / 3 歳以下のお子様無料 ※料金には、buffet 料理・ソフトドリンク各種・消費税・サービス料が含まれます。 ※別途料金にてアルコールやその他のドリンクをご用意しております。
お申込み	オンライン限定・事前予約制 https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/summer/ ※予約受付開始 7/6(月)12:00～ 定員に達し次第、受付を終了いたします。

メニュー ※内容は変更になる場合がございます。

<冷製料理>

- ・スモークサーモントラウトとアボカドのワカモレ
- ・魚介類のマリネ シェリービネガー風味
- ・ガスパチョ
- ・モッタデラソーセージと生ハムの盛合せ
- ・ハムとピクルスのカナッペ
- ・バナメイエビとブロッコリーのサラダ仕立て
- ・サラダバー(フレンチドレッシング・和風ドレッシング)
- ・タマゴサンドウィッチ
- ・カレー風味のカツサンドウィッチ

<温製料理>

- ・国産牛のローストビーフ
歴代のシェフが代々受け継いでいる名物料理のローストビーフを、カッティングサービスにてご用意します。良質な国産牛肉を約 4～5 時間じっくりと絶妙な火加減でミディアムレアに焼き上げ肉汁を閉じ込めた、凝縮した肉本来の旨味をご堪能いただけます。肉質は驚くほど柔らかく、まさに“極上”といえる逸品は長年のファンも多く、普段は宴会やご結婚披露宴でのみ、提供しているメニューです。

- ・シーフードリア
- ・スパゲッティナポリタン
- ・本日のお魚料理
- ・チキンと夏野菜のカレー
- ・魚介類のフリット ハーブ風味のタルタルソース
- ・国産牛フィレ肉のサイコロステーキの鉄板焼き ラタトゥイユのポレンタ添え



<デザート>

- ・マンゴーのショートケーキ
- ・抹茶ティラミス
- ・チョコレートシュークリーム
- ・苺のパバロア
- ・苺のミルフィーユ アングレーズソース添え
- ・アイスクリーム(バニラ・チョコレート)
- ・ヨーグルトシャーベット
- ・レモンケーキ
- ・マカロン
- ・カヌレ
- ・オレンジのクレームブリュレ

<ソフトドリンク>

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・リンゴジュース
- ・コーヒーマ・紅茶

<オプションドリンク> ※下記は別途料金を頂戴いたします

- ・生ビール ・白ワイン ・赤ワイン ・シャンパン ・スパークリングワイン ・ウイスキー ・ハイボール
- ・限定カクテル(アルコール/ノンアルコール) ・コーラ ・ジンジャーエール

【本館2階 フェニックスルーム】

1927年(昭和2年)開業時にメインダイニングとして営業をしていたフェニックスルームは、日本古来の寺社仏閣建築様式で、その当時のお客様のほとんどが外国人であったことを意識しての造りとなっています。今も変わらず宴会場として使用されており、一歩足を踏み入れると天井の装飾や独特な雰囲気魅了されます。西洋様式のホテルニューグランドにあって、日本古来の神殿を内包したかのような大変魅力のある会場です。



▲1927 年開業時の頃のフェニックスルーム