

ホテルニューグランド

ホリデーシーズン「To Be Elegant」

## 2026 年クリスマス限定メニューのご案内

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 12 月 1 日(火)～クリスマスを特別に彩るレストランメニューを提供いたします。本年のホリデーシーズンは『To Be Elegant』をテーマとし、凛とした空気を纏いながらもどこかあたたかみのある空間や、優美な一皿を通じて心に花開くようなひとときをお過ごしいただけるよう、各レストランのシェフがクリスマス限定のメニューをご用意しました。1 年に一度のクリスマスにふさわしい華やかなメニューを、大切な方とご一緒にどうぞごゆっくりとお楽しみください。



▲ タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ

提供店舗 ・パノラミックレストラン ル・ノルマンディ ・イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ  
・コーヒーハウス ザ・カフェ ・ル グラン  
・バー シーガーディアンⅡ ・バー シーガーディアンⅢ

※2026 年 10 月 1 日(木)9:30 より、ル・ノルマンディ、イル・ジャルディーノ、ザ・カフェにつきまして  
クリスマスシーズン限定メニューのご予約を開始します

お問合せ 上記各レストラン または レストランリザーベーション課  
横浜高島屋 8 階 ル グラン  
そごう横浜店 10 階 バー シーガーディアンⅢ

公式 HP <https://www.hotel-newgrand.co.jp/xmas/>

【タワー館 5 階 パノラミックレストラン ル・ノルマンディ】

＜ランチコース・ディナーコース＞ Joyeux Noël ～優雅に彩るホリデーシーズン～

ホテルニューグランド伝統のフランス料理を華やかにアレンジしたコースメニューです。

ランチコースでは、シーフードを豪華に使用した色鮮やかな魚のテリーヌや、ホッと温まるカリフラワーのクリームスープ、お選びいただけるメインディッシュとして、ホリデーシーズンに欠かす事の出来ないホロホロ鳥のバロティーヌを、晴れやかな眺望とともにお召し上がりいただけます。

ディナーコースでは、“クリスマス飾る食前の一皿”からメインディッシュまで、雲丹やスッポン、タラバ蟹などホリデーシーズンにぴったりの食材を使用したメニューをお召し上がりいただけます。煌めくキャンドルと目の前に広がる横浜の夜景をご覧くださいながら、静かなで優雅なひとときをお過ごしください。

期 間 2026 年 12 月 1 日(火)～12 月 27 日(日)

時 間 ランチ 11:45～15:30 (L.O.14:30)

ディナー 17:30～21:00 (L.O.20:00)

料 金 ランチ フルコース ￥16,000～(税サ込) / メインチョイス ￥12,000～(税サ込)

ディナー フルコース(グラスシャンパン付) ￥38,000～(税サ込) / メインチョイス ￥30,000～(税サ込)



【本館1階 イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ】

＜ディナーコース＞ Buon Natale! – Elegant holiday –

冬の食材と上質な素材を一皿ごとに丁寧に仕立てたディナーコースです。

ペンネラグーに芳醇なトリュフの香りを合わせたパスタや、魚と帆立のヴァポーレにキャビアを添えた魚料理、国産牛ロースを香ばしくローストし、ウニのソースを合わせた贅沢な一皿を肉料理にご用意しました。ドルチェのジャンドゥーヤムースとチョコレートのスフレを組み合わせた一品が、濃厚で優雅な余韻とともにクリスマスディナーを締めくくります。

イル・ジャルディーノがお届けする華やかなホリデーシーズンのディナーを、煌めく中庭を眺めながらお楽しみください。

期 間 2026 年 12 月 1 日(火)～12 月 27 日(日)

時 間 17:00～21:00(L.O. 20:00)

料 金 S コース ￥25,000(税サ込) フルコース

※ハーフスプマンテ 2 名で 1 本付

A コース ￥21,000(税サ込) フルコース

B コース ￥18,000(税サ込) メインチョイスコース

※12 月 24 日(木)、25 日(金)は S コースのみ、  
2 部制とさせていただきます。

【1】17:30～19:30 / 【2】20:00～22:00

※12 月 24 日(木)、25 日(金)は、お一人様+2,000 円で中庭に面したお席の確約が可能です。

※12 月 19 日(土)、20 日(日)は S または A コースのみのご提供となります。

※12 月 19 日(土)～27 日(日)の期間、アラカルトメニューのご提供はございません。



## 【本館 1 階 コーヒーハウス ザ・カフェ】 クリスマスコース

シェフが心を込めてクリスマスに贈るこだわりの限定コースです。魚コースにはふっくらと蒸しあげた平目にシャンパンの華やかな香りとコクを感じるクリーミーなソースを合わせ、上品な味わいに仕上げた一品を、肉コースでは香ばしく焼きあげたリブロースのグリエを、豊かな肉の旨味を引き立てるフンドボーと赤ワインをベースにしたソースでお召し上がりいただく一品をご用意。素材の味わいを存分にお楽しみいただけるお料理と共に心に残る聖夜のひと時をお過ごしください。

期 間 2026 年 12 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)

時 間 11:00～21:30 (L.O.20:30)

料 金 魚コース ￥7,300(税サ込)

肉コース ￥7,500(税サ込)

### ■ご予約について

以下の日程のディナータイムは、下記時間枠にてご予約を承っております。

なお、ディナータイムのご予約はコース料理のみのご提供となります。

12 月 19 日(土)、20 日(日)、24 日(木)、25 日(金)

【ディナー①】17:00～19:00 【ディナー②】19:30～21:30

※お一人様+1,000 円で山下公園側に面したお席の確約が可能です。



## 【直営レストラン 横浜高島屋 8 階 ル グラン】 ホリデーシーズンコース 2026

横浜駅直結のル・グランで、ホテルニューグランド伝統のクラシックなメニューをご堪能いただけます。オードブルにはホタテのタルタルにカラフルな大根のマリネを添え、お魚料理にはオマール海老を使用したカダイフ揚げ、メインには鴨のローストをマデラソースでお召し上がりいただく、1 年の締めくくりにぴったりの特別コースをご用意いたしました。見た目にも華やかなお料理に舌鼓を打つひとときをごゆっくりお過ごしください。

期 間 2026 年 12 月 12 日(土)～12 月 27 日(日)

時 間 17:00～19:00 (L.O.)

料 金 コース ￥13,200 (税込)



## 【本館 1 階 バー シーガーディアンⅡ/そごう横浜店 10 階 シーガーディアンⅢ】

### 2026 クリスマスカクテル

クリスマスの夜にぴったりな限定オリジナルカクテルをご提供します。ワイングラスにスノースタイルとリボンを施した「ノエル・ルージュ」は、ベースのウォッカがフランボワーズなど果実の甘酸っぱさを引き立てるエレガントな一杯に、トップにオレンジクリスタルを飾った「ノエル・アンブル」は、ベースのバーボンウイスキーの奥深いコクとグランマルニエの上品なオレンジの風味が重なり合う一杯です。

期 間 2026 年 12 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)

時 間 17:00～23:00 (L.O.22:30)

料 金 ノエル・ルージュ / ノエル・アンブル 各 ￥2,909 (税込)

