

清見オレンジのパフェ

Kiyomi orange parfait

4月1日(水)～5月15日(金)

みずみずしい“清見オレンジ”が主役のパフェ。

トップには表面を香ばしくブリュレ風に

仕上げたオレンジクリーム、

グラスの中には清見オレンジと

バニラアイスや紅茶のムースなどを重ね、

食べ進めるごとに変化する

さまざまな味わいをお楽しみください。

¥3,000



オレンジクリームのブリュレ風

バニラアイス

清見オレンジ

紅茶のムース

チョコクランブル

清見オレンジのゼリー

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, ect.

The
CAFE

コーヒールーム〈ザ・カフェ〉

ホワイトチョコレートナッツオレ

White Chocolate & Nut Café au Lait

2026年5月1日(金)～6月30日(火)

ヘーゼルナッツの香ばしい香りと
ミルキーなホワイトチョコレートクリーム、
コーヒーのほろ苦さが絶妙にマッチした
期間限定の味わいをお楽しみください。

¥1,518



※写真はイメージです。

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.

The
CAFÉ

コーヒーハウス〈ザ・カフェ〉

伝統の3品

New Grand's Specialty

シーフードドリア

Seafood Doria

¥3,289

(大盛 ¥3,921)

～体調を崩した一人のお客様のために作られた一品～

初代総料理長 サリー・ワイルが

「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを…」

というお客様の要望を受けて

即興で創作した料理が“シュリンプ ドリア”。

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いたこの料理は

大好評を博し、ホテルニューグランドの名物料理となりました。



スパゲッティ ナポリタン

Spaghetti Napolitan

¥2,340

(大盛 ¥2,972)

～進駐軍文化をきっかけに生まれた一品～

かつてホテルニューグランドが進駐軍に接收されていた頃、

軍用保存食であったスパゲッティとケチャップを

和えて食べている軍人の姿を見た2代目総料理長 入江茂忠が、

独自の風味豊かなソースを使ったスパゲッティを創作。

トマトケチャップではなく、生のトマトやトマトペーストを

使用して作られたソースと合わせて供されたそのスパゲッティは、

“スパゲッティ ナポリタン”と名付けられました。



プリン アラモード

Custard pudding à la mode

¥2,024

～アメリカ人将校夫人たちを喜ばせたいと考案した一品～

「見た目にも華やかで、満足できるボリュームのデザートを」と

パティシエが考案した一品。

プリンをアイスクリームや生クリーム、そして果物で飾ったこのデザートは、

そのボリューム故、従来のデザート皿にはのせることができず、

コルトンディッシュという特殊な器に盛りつけて供されました。

この洗練されたスタイルから、このデザートは、

“プリン・アラ・モード”と呼ばれるようになりました。



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and Service charge included.

前菜 & サラダ

Appetizers & Salad

本日のキッシュ
Today's Quiche
¥1,834



スモークサーモントラウト
ケイパー添え
Smoked Salmon Trout with Capers
¥2,087

コンビネーションサラダ
Combination Salad

¥1,897



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。
Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and Service charge included.

スープ

Soups

本日のスープ

Today's Soup

¥1,897

クリームコーンスープ

Cream of Corn Soup

¥1,897

オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

¥2,530



サンドウィッチ

Sandwiches



アメリカンクラブハウス

サンドウィッチ (温製)

American Clubhouse Sandwich (hot)

¥2,783

クロックムッシュ

ハム&チーズ (温製)

Croque Monsieur (hot)

¥2,150

ミックスサンドウィッチ (冷製)

Mixed Sandwich (cold)

¥2,150

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and Service charge included.

スパゲッティ

Spaghetti

スパゲッティ ボロネーゼ

Baked Spaghetti Bolognese

¥2,340

海老と帆立のスパゲッティ

Spaghetti with Shrimp and Scallop,
cream sauce

¥2,340

スパゲッティ ナポリタン

Spaghetti Napolitan

¥2,340



カレー

Curry

ビーフカレー

Beef Curry

¥3,415

海老カレー

Prawn Curry

¥2,530

チキンカレー

Chicken Curry

¥2,530



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and Service charge included.

ピラフ

Pilaf



オムライス (ケチャップまたはデミグラスソース)

Omelet with Chicken Pilaf
(Please select Ketchup or demi-glace sauce)

¥2,783

シュリンプピラフ

Shrimp Pilaf

¥2,277



クラブミートカレーピラフ

Curried Crabmeat Pilaf

¥2,656

ステーキピラフ

Butter rice with steak,
perilla on the top

¥4,301

魚料理

Fish dishes



帆立貝と海老のソテー レモン添え

Sauteed Scallop and Prawn with Lemon

¥3,289

海老フライ タルタルソース

Fried Prawn, Tartar Sauce

¥3,036

クラブミートコロケ

Crabmeat Croquette, Tomato Sauce

¥2,783

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and Service charge included.

肉料理

Meat Dishes



ハンバーグステーキ オニオンソース
Hamburg Steak, Onion Sauce

¥3,795

仔牛のウィーン風カツレツ
Wiener Schnitzel

¥4,048



チキンのクリーム煮
パイケース詰め

Bouchée à la reine
(Creamed chicken wrapped in pie crust)

¥2,656



ビーフシチュー
Boeuf bourguignon

¥4,807

パンまたはライス
Bread or Rice

¥442

セットメニュー (11:00~20:30L.O.)

Set Menu

Aセット A set

¥2,494

スープ・コーヒー・パン or ライス
Soup・Coffee・Bread or Rice

Bセット B set

¥1,733

コーヒー・パン or ライス
Coffee・Bread or Rice



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and Service charge included.

デザート

Desserts

プリンアラモード
Custard pudding à la mode
¥2,024

アップルパイ
Apple Pie

単品 ¥1,201
アラモード ¥1,897

※アラモードは、バニラアイスを添えてご提供致します。



ケーキ各種
Baked Sweets
¥569～

ケーキによって金額が異なります。

バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream
¥948

カスタードプディング
Custard Pudding
¥948

シャーベット
Sherbet
¥948

チョコレートパフェ
Chocolate Parfait (Large)
¥2,024

ミニチョコレートパフェ
Chocolate Parfait (Small)
¥1,644



食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and Service charge included.

ソフトドリンク

Soft Drinks

コーヒー／紅茶	¥1,391
Coffee/Tea	
ハーブティー (カモミール・ミント) (ポットでご提供致します)	¥1,518
Herb Tea (Camomile, Mint) — pot service —	
カフェオレ (ポットでご提供致します)	¥1,518
Café au Lait — pot service —	
ココア (ポットでご提供致します)	¥1,518
Hot chocolate — pot service —	
カプチーノ	¥1,518
Cappuccino	
コーラ	¥1,012
Coke	
ジンジャーエール	¥1,012
Ginger Ale	
ジュース (トマト・アップル・オレンジ)	¥1,012
Juice (Tomato, Apple, Orange)	
オーガニックイタリアンレモネード (ガルバニーナ リモナータ)	¥1,897
Organic Italian Lemonade (Galvanina Limonata) 355ml	
アイスコーヒー／アイスティー	¥1,454
Iced Coffee/Iced Tea	
コーヒーフロート	¥1,581
Coffee Float	
ミネラルウォーター (サンペレグリーノ)	¥1,037
Sparkling water (S. Pellegrino)	

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and Service charge included.

アルコール

Alcohol Menu

■ ビール Beer

生ビール ¥1,454
Draft Beer 315ml

瓶ビール (キリン/アサヒ/サントリー/サッポロ) ¥1,265
Bottled Beer 334ml (KIRIN/ASAHI/SUNTORY/SAPPORO)

ノンアルコールビール (ビールテイスト飲料) ¥1,201
Non-Alcoholic Beer 334ml

■ リカー Liquor

ウィスキー (シーバスリーガル12年) ¥1,707
Whisky (CHIVAS REGAL 12years)

■ カクテル Cocktails

カシスソーダ Cassis Soda ¥1,454

カンパリソーダ Campari Soda ¥1,454

ジントニック Gin&Tonic ¥1,581

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and Service charge included.

ワイン

Wine Menu

<Sparkling Wine>

プロセッコ トレヴィーゾ ブリュット (ヴェネト) Prosecco Treviso Brut (Veneto)

【生産国】イタリア / ヴェネト 【品種】グレーラ / シャルドネ / ピノ・ビアンコ / ピノ・グリージョ
優しい泡立ちとシャープな酸味が広がるプロセッコ。

Bottle ¥7,590

Glass ¥1,391

<White Wine>

ロングカントリー / シャルドネ Long Country Chardonnay

【生産国】チリ 【品種】シャルドネ 100%
リンゴの蜜を想わせるアロマ。
甘みと酸味を兼ね備えるバランスの取れたフルボディの辛口ワイン。

Bottle ¥7,590

Carafe ¥3,795

Glass ¥1,138

ラムーラ・オーガニックビアンコ Lamura Organic Bianco

【生産国】イタリア / シチリア 【品種】カタラット 100%
イタリア固有品種であるカタラットから造られ、シトラスの雰囲気爽快でミネラル感に富む。
フレッシュな酸味のスッキリとしたライトボディの辛口ワイン。

Bottle ¥7,843

Carafe ¥4,870

Glass ¥1,391

<Red Wine>

ロングカントリー / カベルネ・ソーヴィニヨン Long Country Cabernet Sauvignon

【生産国】チリ 【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
甘やかなベリーを想わせる香りが特徴的。
落ち着いたタンニンと柔らかな酸味で、口当たりが軽やかなライトボディのワイン。

Bottle ¥7,590

Carafe ¥3,795

Glass ¥1,138

サンタゴスティーノ・ロッソ Firriato Santagostino Baglio Soria Rosso

【生産国】イタリア / シチリア 【品種】シラー 50%、ネロダーヴィラ 50%
ザクロやバルサミコのような香りと、余韻にスパイスのトーンを感じる。
やや重厚感のあるミディアムボディのワイン。

Bottle ¥9,487

Carafe ¥5,439

Glass ¥1,771

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and Service charge included.

Cake Menu



ショートケーキ ¥885
[バニラエッセンス・オレンジキュラソー使用]



モンブラン ¥885
[バニラエッセンス・ラム酒使用]



サヴァラン ¥696
[ラム酒使用] ※アルコールを多く使用しております



シューアラクレーム ¥696
[ラム酒使用]



エクレール ¥696
[ラム酒使用]



ショコラティース ¥885
[バニラエッセンス・ラム酒使用]



NY チーズケーキ ¥822
[バニラエッセンス使用]



チョコロール ¥569
[バニラエッセンス・ラム酒使用]



アラナナ ¥569
[バニラエッセンス・キルシュ使用]



ラムボール ¥569
[バニラエッセンス・ラム酒等使用]
※アルコールを多く使用しております

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。
Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and Service charge included.