

◇商品概要

<ホテルニューグランド監修商品>

「スパゲッティ ナポリタン」 500 円

戦後、進駐軍が食べていた、スパゲッティとケチャップの軍用食を、入江茂忠料理長がホテルにふさわしいトマトソースで風味豊かな料理に仕上げ、スパゲッティナポリタンと名づけ完成させ一世を風靡したメニューです。



「ハマの情熱カレー」 590 円

海老とブルーベリーで海をイメージしたカレーに、バラの花をイメージした(トマトとバジルを盛り付けた)中田横浜市長推薦のカレーです。

「プリンアラモード」 390 円

カスタードプリンをクリームとフルーツで彩った盛り付けの美しさも味わえる有名なこのデザートもホテルニューグランド生まれのメニューです。

※ホテルのメニューにはアイスクリームも盛り付けられています。



<横浜中華街広東名菜「周苑」監修商品>

「海鮮あんかけチャーハン」 530 円

鶏、豚ガラベースのスープに海老、イカ、ホタテ、アスパラを入れて、卵白でふんわりと仕上げたあんを塩・胡椒でシンプルに味付けたチャーハンにかけて召上っていただく、周富徳氏監修の横浜中華街で人気のチャーハンです。



<「泉平」監修商品>

「泉平 (いずへい) のいなり」 320 円

天保10年(1839年)創業の、いなり寿司専門店

「泉平」で長年にわたって親しまれている、甘辛い揚げで包まれたいなり寿司です。

