

# グラタンフェア

Gratin fair

10月16日(水)～11月30日(土) 11:00～20:30 (L.O.)

この季節、心をほっと温めてくれるグラタンはいかがですか？

チョリソとモッツアレラチーズを入れたナポリタンをグラタン仕立てにした「トマトスパゲッティグラタン」をはじめ、鶏や帆立、舌平目などを使ってそれぞれの旨味をしっかりと活かしたオリジナルグラタンをどうぞ。

帆立のグラタン ¥6,072

鶏のプリンスオルロフ風 ¥6,325

ソールフロランタン ¥6,072

トマトスパゲッティグラタン ¥3,542

※スープ・デザート・コーヒー付



帆立のグラタン



鶏のプリンスオルロフ風



ソールフロランタン



トマトスパゲッティグラタン



※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

コーヒーハウス〈ザ・カフェ〉

# 秋のおすすめドリンク

Autumn drink

10月1日(火)～11月30日(土)

かぼちゃの風味がふわっと香る、  
ほっこりやさしい甘さのパンプキンラテと、  
洋梨のフルーティーな香りを加えた  
シュワッと爽やかなポワールスパークティー。  
この秋限定の味わいをお楽しみください。

各¥1,518

セットメニュー ドリンク変更

+¥253 でセットのお飲物を  
パンプキンラテまたは  
ポワールスパークティーに変更できます



※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

コーヒーハウス〈ザ・カフェ〉

# モンブランパフェ

Mont blanc parfait

10月16日(水)～11月30日(土) 10:00～21:00 (L.O.)

栗やほうじ茶、シナモン、カシス、林檎のコンカッセなどで、  
晩秋へ向けて深まる秋の色彩をパフェグラスに描くモンブランパフェ。  
たっぷりとしたモンブランクリームとともに、  
多彩な風味と食感をお楽しみいただけます。

モンブランパフェ ¥2,340



※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

コーヒーハウス〈ザ・カフェ〉



**BELLAVISTA**

FRANCIACORTA

ミラノ・スカラ座のオフィシャルサプライヤー  
ベラヴィスタが造る、

イタリアの  
美泡。



GRANDE CUVÉE ALMA BRUT

グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット

【生産者】ベラヴィスタ 【生産地】イタリア/ロンバルディーア  
【ブドウ品種】シャルドネ、ピノ・ネロ、ピノ・ビアンコ

芳醇なブーケに白い花、洋ナシといった熟した果実の豊かなアロマ。  
軽やかでいきいきとしたきめ細かい泡が口の中で広がっていくまでも続く、  
エレガントで洗練された格調高い味わいです。

Glass ¥1,771

Bottle ¥11,891

※表記価格には消費税・サービス料が含まれます。

# 伝統の3品

## *New Grand's Specialty*

### シーフードドリア

Seafood Doria

¥3,289

量の調整を承りますのでお申しつけください。

～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プ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

量の調整を承りますのでお申しつけください。

～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収されていた頃、

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

¥2,431

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

#### Bセット B set

¥1,670

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 .....	¥1,328
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) .....	¥1,454
Herb Tea (Camomile, Mint) — pot service —	
カフェオレ (ポットでご提供致します) .....	¥1,454
Café au Lait — pot service —	
ココア (ポットでご提供致します) .....	¥1,454
Hot chocolate — pot service —	
カプチーノ .....	¥1,454
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스티ー .....	¥1,391
Iced Coffee/Iced Tea	
コーヒーフロート .....	¥1,518
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

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

### ■ ワイン Wine

スパークリングワイン (Sparkling Wine)

白ワイン (White Wine)、赤ワイン (Red Wine)

グラス (Glass) ¥1,138 ~

カラフェ (Carafe) ¥3,795 ~

ボトル (Bottle) ¥7,590 ~

銘柄及び金額は時期によって変わります。詳細はスタッフまでお尋ねください。

### ■ 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.

# 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.