Press Release
プレスリリース

HOTEL NEW GRAND
株式会社ホテル、ニューグランド
2026 年 11 月 19 日

ホテルニューグランド

歴史薫る空間で新年を祝うティータイム
新春フェニックスアフタヌーンティー

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 木曽博文)では、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」にて、2027 年 1 月 3 日(日)～7 日(木)の 5 日間限定で「新春フェニックスアフタヌーンティー」をご提供いたします。おもてなしの一皿「苺のティラミス」に始まり、苺大福や苺のプリン、ロールケーキなど旬の苺を贅沢に使用した可憐なスイーツと、シーフードを使用した洋風ちらし寿司やローストビーフサンドウィッチなどお正月の祝祭感あふれるセイボリーが織りなすアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。日本古来の神殿を思わせる優美な空間で、新年の幕開けを彩る優雅なティータイムをお過ごしください。



※画像は 2 名様分のイメージです

開催日　2027 年 1 月 3 日(日)～7 日(木) ＜5 日間限定／要予約＞
時　間　1 部 12:00～14:00 (L.O. 13:30) ／ 2 部 15:00～17:00 (L.O. 16:30) ※各部 35 食限定
料　金　新春フェニックスアフタヌーンティー ￥8,000(税サ込)
※料金には、アフタヌーンティー、フリードリンク・消費税・サービス料が含まれます
場　所　本館 2 階 フェニックスルーム
予　約　2026年11月24日(火)正午より ＜オンライン限定・事前予約制＞ ※定員に達し次第、受付を終了いたします
https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/2701newyear/
お問合せ　宴会予約 045-681-1841(代表) 10:30～19:00

おもてなしの一皿

おもてなしの一皿として「苺のティラミス」をご用意いたします。
濃厚なマスカルポーネと甘酸っぱい苺の味わいをお楽しみ
いただける一品です。華やかなティースタンドが登場する前から、
アフタヌーンティーへの期待が高まるスイーツをお楽しみください。





上段（スイーツ）

・苺のクッキー
・ルージュバスケット
・レモンとシャンパンのゼリー



中段（スイーツ）

・苺のプリン
・苺大福
・苺のロールケーキ



下段（セイボリー）

・お米とシーフード 洋風ちらし寿司見立て
・スモークサーモンのロール仕立て
・キッシュ
・ローストビーフサンドウィッチ
・紅白なます風ピクルスとアンチョビ入りオリーブ



スコーン

・苺のスコーン　アールグレイ風味
・プレーンスコーン
・苺ジャム
・クロテッドクリーム

【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に魅了されます。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



本件に関するお問い合わせ
ホテルニューグランド
営業企画部

〒231-8520　横浜市中区山下町 10 番地
E-mail:　1927@hotel-newgrand.co.jp
Tel: 045-681-1877（直通）
Fax: 045-663-3600

必要な素材写真等がございましたら　お気軽にご相談ください