

トラディショナル×モダンの新たな世界観
新横浜グレイスホテル、ティーラウンジ「パレグレイス」を

2023年3月8日（水）よりリニューアルオープン

-リニューアル記念デザート付き「苺のアフタヌーンティーセット」も期間限定販売-

新横浜グレイスホテル（所在地：神奈川県横浜市、総支配人：岩井昌弘）は、2023年3月8日（水）より、ティーラウンジ「パレグレイス」をリニューアルいたします。「トラディショナルモダン」をコンセプトに、内装を新たにするとともに、リニューアル記念の期間限定メニューとして「苺のアフタヌーンティーセットwithリニューアル記念プレミアム2種盛りデザート（価格：5,980円[税サ込]）」を販売いたします。



■長年支えてくださるお客さまへの感謝と、新横浜への今後の期待を込め、

ホテル開業30年を機にリニューアル

「パレグレイス」は、新横浜グレイスホテルの入り口すぐの場所にある、シャンデリアをはじめとした美しいインテリアが特徴のティーラウンジです。ホテルの理念である「小さいけれどダイヤモンドのように輝く、かけがえのないホテル」を表す、ホテルの顔として営業しています。

この度、コロナ禍など大変な状況にあっても支えてくださるお客さまへの感謝と、2023年3月の相鉄・東急新横浜線の開業などにより見込まれる新横浜エリアの発展への期待を込め、今後も愛される「パレグレイス」を目指し、今回のリニューアルにいたしました。

-本件に関するお問い合わせ先-

新横浜グレイスホテル 法人営業課 担当：原澤

電話番号：045-474-9507

Mail：a.harasawa@gracehotel.jp

■コンセプトはトラディショナル（伝統的）とモダン（現代的）を合わせた新しい世界観
今回のリニューアルのコンセプトは、トラディショナル（伝統的）とモダン（現代的）を
マリアージュさせた「トラディショナルモダン」です。

常に優れた品質を追求する「トラディショナル」なスワロフスキーのシャンデリアが輝き
を放つ空間、そしてその照らす先にはスタイリッシュさを感じさせる「モダン」なインテ
リアを色鮮やかに組み合わせました。伝統と現代というアンシンメトリーにより、新しい
パレグレイスを演出しました。

■「トラディショナルモダン」を象徴するリニューアル記念の期間限定「苺」スイーツ
リニューアルを記念し、コンセプトである「トラディショナルモダン」を象徴する期間限
定メニューとして「苺のアフタヌーンティーセットwithリニューアル記念プレミアム2種
盛りデザート」を開発しました。

2018年より春のアフタヌーンティーとして好評をいただいております「苺のアフタヌーン
ティーセット」に、伝統をイメージした「パンケーキとクレームブリュレのクラシカルコ
ラボ」と、現代をイメージした「パレグレイスオリジナル苺のミルクロール」をセットに
したスペシャルメニューです。

<商品概要>

- 販売期間：2023年3月8日（水）～4月30日（日）
※14：00からのご提供となります。
※ご予約受付はご希望日から2日前の17：00までとさせていただきます。
- 価格：5,980円（ドリンク付き/税・サービス料込み）
※ドリンクはコーヒー・紅茶（ホット又はアイス）、オレンジジュースからお選びいただけます。
- 内容：

「苺のアフタヌーンティーセット」

可愛らしい見た目の苺スイーツを取り揃えた、2018年の発売以来、多くのお客さまに
愛されている「パレグレイス」春の人気アフタヌーンティーです。

【1段目】

バニラムースと苺ジュレ、苺のフィナンシェ、
苺のシュークリーム、苺のタルト、
ブランマンジェと苺ゼリー

【2段目】

苺のマカロン、苺のミルフィーユ、
苺のロールケーキ、苺

【3段目】

ビーツのコロッケ オーロラソース、ベビーリーフのサラダ添え、
クリームチーズと苺のキッシュ 蜂蜜風味、生ハムとフレッシュ野菜のベーグルサンド

【別添】

スコーン（プレーン、クランベリー）、ジャム2種





「パンケーキとクレームブリュレのクラシカルコラボ」（画像：左）

古代ギリシャの伝統的なパンケーキと、フランスの昔ながらの代表的なデザートであるクレームブリュレを重ね合わせた一品です。表面の「パリパリ感」、ブリュレの「なめらかさ」、パンケーキの「ふわふわ感」が織りなす3つの食感が一度に楽しめます。さらにアクセントに加えたクリームチーズのコクと酸味にほろ苦いキャラメルゼのマリアージュが口の中に広がります。

「パレグレイス オリジナル苺のミルクロール」（画像：右）

パティシエが丹精込めて丁寧に巻き上げたパレグレイスのオリジナル人気商品である「苺のロールケーキ」。この季節で一番の旬なフルーツである苺を主役にした当店の“押しスイーツ”です。ふんわりとしたピンク色の生地には自家製苺ソースで苺のうまみを引き出し、生クリームには練乳を加え、苺との相性も抜群です。苺は果実の赤みと高い糖度、甘い香りが特徴の神奈川県産「海老名のいちご」を使用しています。

■新横浜グレイスホテルとは

新横浜駅から徒歩1分。80室の客室と大小9つの宴会場を持ち、宿泊、レストラン、ウェディング、宴会、貸衣裳など、あらゆる用途にご利用いただけます。「ダイヤモンドのように輝く、かけがえのないホテル」を目指し、お客さまにとって特別な空間と時間をお過ごしいただけるように、真心を込めたサービスをご用意しております。

住所：〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜3-6-15

電話番号：045-474-5111（代表）

HP：<https://www.gracehotel.jp/>