

The CAFE

コーヒーハウス ザ・カフェ

本館 1F

【季節のコース】 秋のオールドクラシックフェア

福井自慢の食材との出会い。豊潤な秋の味覚をたっぷりとメイン料理をお選びいただけます。\*スープ、パン、デザート、コーヒーが付きま

11:00~21:30 (L.O20:30)

I 2017.9/1 [金]~10/23 [月]

ニューグランド  
美食シリーズ  
産地と技の饗宴



魚料理コース ¥3,240  
白身魚のブルーベリー  
福井梅の風味



肉料理コース ¥3,240  
福井ポークの白ワイン煮  
キノコのソース

【福井フェア 使用品目】 福井ポーク・福井梅

II 2017.10/24 [火]~12/15 [金]



魚料理コース ¥3,456  
ホタテのグラタン



肉料理コース ¥3,564  
牛ホホ肉の赤ワイン煮

鮭魚巻

京料理 鮭魚巻 たん熊北店

本館 5F

ニューグランド  
美食シリーズ  
産地と技の饗宴



2017.9/1 [金]~10/31 [火]

(昼) 11:30~14:30 (夜) 17:00~22:00 (L.O21:00)  
※電話受付は21:00まで。

越山若水の宴

福井が誇る文化元年(1804年)創業の蔵元、黒龍酒造の大吟醸で若狭湾の魚を

サバ寿司 ¥3,780  
のど黒の造りと握りの盛り合わせ ¥6,048  
黒龍 大吟醸 1合 ¥2,808 4合 ¥10,800  
九頭龍 大吟醸 1合 ¥1,944

【福井フェア 使用品目】  
赤ムツ・真鯖・黒龍 大吟醸・九頭龍 大吟醸

レストラン

Lobby Lounge ロビーラウンジ ラ・テラス  
本館 1F

2017.9/1 [金]~10/31 [火]

月~金 12:00~19:00 (L.O18:30)  
土日祝 10:00~19:00 (L.O18:30)

mi no ri コレクション ¥1,890

豊かな秋の実りを甘く香るスイーツに

\*フェアデザートセット (お飲物付)

- ホワイトチョコのバイクケーキ 季節のフルーツ添え
- ヘーゼルナッツムースのキャラメル風味

※お飲物はコーヒー、紅茶、ハーブティーよりお選びください。  
※フェアデザート単品のご用意もございます。(各¥756)

\*フェアドリンク 各 ¥1,134

- カフェモカ ● ラズベリースカッシュ



INFORMATION インフォメーション

毎年完売、大好評のフレンチおせち。  
当ホテル自慢の絶品ローストビーフも贅沢に。

限定 50個 フレンチおせち 二段重 ¥36,000

【ご予約承り期間】2017.9/1 [金]~12/20 [木]

※限定数のため、お早めのご予約をおすすめいたします。



【お渡し方法】12/31 (日) 11:00~17:00「ル・ノルマンディ」にてお渡し。引換書をお持ちください。(配送のご対応はございません)  
【お支払い方法】お振込または当日のお支払い

【ご予約・お問い合わせ】ル・ノルマンディ TEL.045-681-1841

※写真はすべてイメージです。

ニューグランドを彩る著名人 縁びと物語 VOL. 04

野村 洋三

YOZO NOMURA

“ミスター・シェイクハンド”で有名

昭和13年、当ホテル2代目会長に就任。当時は戦時下で、ホテルは苦難の時代でした。連合国軍最高司令官マッカーサーを迎えた時、もてなしが出来ないことを詫言つつも国内の窮状を訴えるなど、臆することなく真摯に務めました。ホテルが再開されると、毎朝、宿泊客へにこやかに挨拶、握手して回り、ついた呼び名は「ミスター・シェイクハンド」。「握手によってお客さんが健康に愉快にすごして下さるよう祈っていた」というその精神は、今なお受け継がれています。



英語を学び、通訳として渡米。帰国後には横浜で古美術商「サムライ商会」を営み海外との架け橋を志す。その後、会長に就任。