

ホテルニューグランド
フランス伝統のクリスマスケーキ
Bûche de Noël (ビュッシュ・ド・ノエル)
S.Weil by HOTEL NEW GRAND

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 木曾博文)では、2024 年 10 月 1 日(火)より、直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」にて、クリスマスケーキ「Bûche de Noël(ビュッシュ・ド・ノエル)」(限定 20 台)の予約を開始します。ホテルニューグランド初代総料理長サリー・ワイルのもとでベーカリーシェフを勤めた大谷長吉氏が 1951 年に開業したフランス菓子専門店「S.weil」で愛されていたクリスマスケーキ「ビュッシュ・ド・ノエル」のレシピを元に再現しました。なめらかで濃厚なバタークリームをカラメルカフェ風味の生地で美しく巻き上げ、オリジナルのモカクリームで切り株のリアルな質感を表現、どこか懐かしく、クラシカルな味わいが魅力です。森の仲間たちとともに祝う 1 年に一度の特別なクリスマスにぴったりの数量限定の商品です。



予約期間 2024 年 10 月 1 日(火)～12 月 15 日(日) ※限定数に達し次第予約受付終了となります

価格 【限定20台】 ¥10,000(税込) 長さ約20cm/横幅約9cm/高さ約10cm

予約方法 電話・店頭予約

受取期間 2024 年 12 月 21 日(土)～12 月 25 日(水)

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND 営業時間 10:00～19:00

場所 グランドメゾン山下公園 1 階(横浜市中区山下町 31 番地 7)

お問合せ S.Weil by HOTEL NEW GRAND



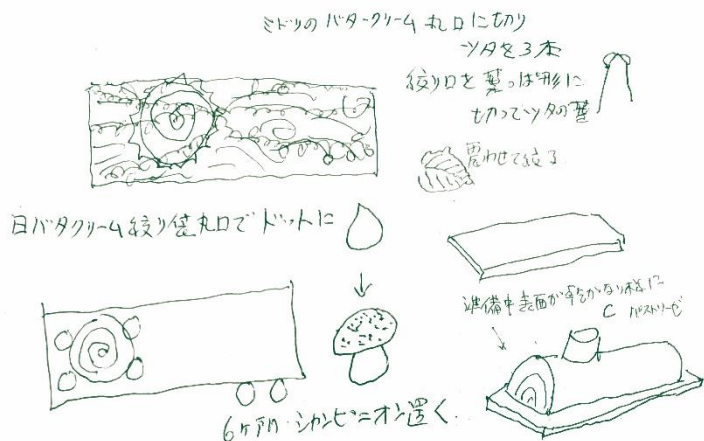
S.Weil

by HOTEL NEW GRAND
SINCE 1927

S.Weil by HOTEL NEW GRAND クリスマス限定ケーキ

【限定 20 台】 Bûche de Noël(ビュッシュ・ド・ノエル) ¥10,000(税込)

しっとりとした食感と、口に含んだ時のバランスが絶妙な厚みに焼き上げた艶のある生地に、バタークリームを美しく弧を描くように丁寧に巻き仕上げました。切り株をリアルに感じさせる表面のバタークリームには、格調高い味わいをお楽しみいただける S.Weil ブランドのオリジナルコーヒーをブレンドしたモカクリームを使用、一口食べるとほどけるように口いっぱい広がるコーヒーの深みと香り立つような上品な味わいをお楽しみいただけます。可愛いウサギとリス、キノコの飾りなど、見ていだけで幸せな気持ちになるこだわりの装飾も魅力です。



フランス菓子専門店「S.weil(エスワイル)」
(1951~2011年)で当時人気であったクリスマス
ケーキ「ビュッシュ・ド・ノエル」を、2代目の
大谷龍一氏によるレシピを元に再現しました。

(画像は大谷龍一氏による手描きのレシピ)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND

1927年、横浜に開業した「ホテルニューグランド」の初代総料理長サリー・ワイル。日本に西洋料理の自由と革新をもたらし、明るくモダンなフレンチ・スタイルの料理で、あまたの美食家から愛されました。そんな“やわらかな正統派”として、氏の功績と技を受け継ぎながら、今の時代によりそう食とライフスタイルを提案するホテルショップです。

クラシカルな洋食を自宅でのしめる冷凍食品やレトルト商品、パンや焼き菓子のほか、S.Weil ブランドとして、モカルーロやオリジナルコーヒー、プリオッシュなど様々取り揃えています。なおブランド名は、サリー・ワイルの弟子が作った洋菓子の名店「エスワイル」を受け継いでいます。

WEB サイト https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/



モカルーロ ¥3,456(税込)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND のシグネチャーメニューとして人気の「モカルーロ」。生地とクリームにオリジナルコーヒーを使用した、美しい巻きとふんわりとした生地に薫り立つコーヒークリームが魅力。



ザ・コーヒー(豆) ¥1,620 (200g)

カフェタイムや朝食に、またお食事の後など、シーンを選ばずにお楽しみいただける S.Weil ブランドのオリジナル豆です。ウォッシュトのエチオピアをベースにコロンビアなどをブレンドし、フルシテイローストの深みと華やかな香りを醸す格調高い味わいに仕上げました。