

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

2024年9月26日

ホテルニューグランド 期間限定！極上サンドウィッチ ローストビーフサンド

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)～10 月 31 日(木)までの期間、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」にて、期間限定商品「ローストビーフサンド」(1 日限定 10 個)を販売します。厳選した上質な国産牛を熟練のシェフが丁寧に焼き上げたローストビーフは、凝縮された肉の旨味ときめ細やかでしっとりと柔らかな食感をお楽しみいただけるホテル伝統の逸品です。とろけるような肉質のローストビーフを、ベーカリー工房で焼き上げた風味豊かなライ麦パンでサンド、シャキシャキのレタスやレッドオニオン、粒マスタードやピクルスをアクセントにした、贅沢な味わいをご堪能いただけます。横浜散策のお供に、また、ご家庭やオフィスでのお食事のひとつときに、この秋おすすめの期間限定サンドウィッチです。



販売期間 2024年10月1日(火)～10月31日(木)

価格 【1 日限定 10 個】 ¥1,890(税込)

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

発祥のナポリタンを堪能できる人気商品！

ナポパン プレミアム ¥972(税込) 長さ 約 14 cm / 幅 約 8 cm / 高さ 約 7 cm



ホテル主厨房で調理したホテルニューグランド発祥の「スパゲッティ ナポリタン」をたっぷりサンドしたボリューム感ある一品です。トマトの風味豊かなソースと、ハムやマッシュルーム、玉ねぎの具材がアクセント、思わず笑顔になる美味しさです。

やわらかな正統派 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に取り揃えています。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/

