

ホテルニューグランド
淡いピンク色に心ときめく美味しさ

ベリーホワイト

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、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」にて、ベーカリー工場の秋の新作パン「ベリーホワイト」を販売します。ラズベリーのピューレを練り込んだ生地には甘酸っぱい真っ赤なクランベリーがアクセント、焼き上げた表面にホワイトチョコレートをたっぷりコーティングしピスタチオをトッピングしました。柔らかな生地は噛むたびにもちりとした食感に変化、ホワイトチョコレートのクリーミーで上品な甘さと絶妙にマッチした、優しい甘さが口いっぱいに広がります。淡いピンク色が可愛らしく、見ているだけで幸せな気分になるスイーツ感覚の一品です。朝食やおやつ、ティータイムのお供に、ぜひお召し上がりください。



販売開始 2024年10月1日(火)より

価格 ¥1,080(税込) 長さ約17cm/幅約8cm/高さ約6cm

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

しっとりもちもち食感のチョコレート生地につぶりの栗を入れた上品な甘さ

秋限定！ マロンショコラブレッド

¥1,080(税込) 長さ 約 16cm／幅 約 8cm／高さ 約 8cm

口に入れた瞬間、ふんわり軽やかな弾むような食感でありながら噛むごとにもちもちへと変化する、こだわりの食感に焼き上げた一品。カットした栗がアクセントとなり、口いっぱい風味豊かな上品な甘さが広がります。朝食やティータイムのお供に、また、ちょっとした贈り物にもおすすめです。“栗”と“ショコラ”の贅沢なマリアージュをお楽しみください。



※画像はイメージです

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/



S.Weil

by HOTEL NEW GRAND
SINCE 1927

毎日の食卓にホテルメイドの味を ～ホテルメイドパン～

「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」では、ホテルベーカリー工場の自社製パンを販売しています。タワー館ル・ノルマンディでの朝食時に提供しているクロワッサンやシナモンロールに加え、フランスパンやバターロール、季節ごとに変わるブレッドシリーズなど、素材の風味を大切に、シンプルで飽きのこない末永く愛していただける味にこだわったホテルメイドの味を、ぜひご自宅でお楽しみください。