

ホテルニューグランド
美しい日本庭園に見立てたまるやかで深みのある味わい

ムース・オ・テヴェール

コーヒーハウス ザ・カフェ

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、2025 年 1 月 10 日(金)～2 月 28 日(金)までの期間、玉露のまるやかな旨味をご堪能いただける新春の新作ケーキ「ムース・オ・テヴェール」を販売します。日本庭園をイメージした本商品は、2024 年ジャパンケーキショー東京の受賞作品を、カットケーキとしてアレンジした限定商品です。緑茶のジョコンドを土台に、くるみやマカダミアの食感がアクセントのサクサクと香ばしいクルスティアンをのせ、ホワイトチョコムース、玉露のジュレやムースを丁寧に重ねました。一口食べると、薫り高い玉露の深い渋みや旨味が織りなす絶妙な味わいが、ほどけていくように口の中でまるやかに広がっていきます。グリーンとホワイトの美しい重なりが、新春を迎えたティータイムを色鮮やかに彩ります。この機会にぜひお召し上がりください。



提供期間 2025年1月10日(金)～2月28日(金)

価格 ムース・オ・テヴェール ¥1,012(税金サービス料込)/テイクアウト¥864(税込)

提供店舗 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

お問合せ 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ または レストランリザベーション課

<提供店舗>

本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

山下公園に面したカフェレストラン。ホテルニューグランド発祥メニューである「シーフードリア」「スパゲッティ ナポリタン」「プリン・ア・ラ・モード」をはじめ、多彩な洋食メニューをお楽しみいただけます。外光をたっぷりと感じられる明るく温かな店内で、ティータイムからお食事まで、幅広くご利用いただけます。



2024ジャパンケーキショー東京／第3部グラン・ガトー部門受賞

ムース・オ・テヴェール

(※本商品の販売・提供はございません)

コンセプトは『日本庭園』。
パティシエ塩澤が何度も試作を繰り返し完成させた「ムース・オ・テヴェール」は、コンクール開催が10月であったことから、紅葉に染まる秋の日本庭園を表現しました。“テヴェール”とはフランス語で“緑茶”の意味であり、色鮮やかな緑色が印象的な、伝統ある日本庭園を芸術的な美しさで魅了するケーキです。塩澤が静岡県出身ということもあり、小さいころから親しんできた「お茶」を主役に、茶葉を使用して創作しました。玉露の豊かな香りと深い渋みやまろやかな旨味を、玉露のムースやジュレ、ホワイトチョコムース、茶葉を使用したジョコンドなど、9層の重なる美味しさで完成させました。秋のモチーフとしてトップに飾った紅葉は、精巧な仕上がりのチョコレート細工で作られており、日本庭園の美しい彩りとして作品に華を添えます。



調理部製菓課 パティシエ

塩澤 航哉

2021年3月学校法人鈴木学園中央調理製菓専門学校卒業。
同年 4月株式会社ホテル、ニューグランド入社。
宴会、レストランなど、製菓調理全般に従事する。本館1階イタリアンレストラン イル・ジアルディーノのデザート開発を担当。コンクール初出展で受賞した期待の若手パティシエです。

