

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

2025年2月10日

ホテルニューグランド

カフェエリアを新設！

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

2025年2月15日(土)グランドオープン

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、「S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店」にカフェエリアを新設し、カフェ併設店舗として 2025 年 2 月 15 日(土)にグランドオープンします。横浜高島屋店限定の新商品として、初代総料理長サリー・ワイルの弟子の名店「エスワイル」のレシピを受け継ぐ「S.Weil のババロア」や、オリジナルコーヒーを使用した「S.Weil のモカソフトクリーム」、やさしい甘さのチャイやフラッペなど、イートインならではのこだわりのカフェメニューを各種ご用意しました。店内奥のテーブル席やカウンターにてお召し上がりいただけます。また、ホテルベーカリー工房の新商品「焼きカレーパン」、「ザクザクメロンパン」を横浜高島屋店限定で販売します。洗練されたパッケージデザインが人気の焼菓子類やベーカリー商品、冷凍食品シリーズなど、多彩なラインナップで展開する S.Weil ブランドのお買い物のご休憩に、カフェエリアでの憩いのひとときをどうぞごゆっくりお楽しみください。



店名 S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

グランドオープン 2025年2月15日(土)

営業時間 10:00~21:00 (カフェL.O.20:00) カフェ席数 テーブル 4 卓 8 席・カウンター 6 席

場所 横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2

公式 HP https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/

お問合せ ホテルニューグランド 営業企画部

【横浜高島屋店限定 新商品】 ※価格はすべてテイクアウトの税込価格。店内飲食は税率が異なります。

S.Weil のババロア

甘美なバニラの香り、ふるふるとした食感、とろけるなめらかな舌心地。あの名店のババロアが復活！「エスワイル」のルーツとなった洋菓子店の人気商品を、2代目店主・大谷龍一氏が監修。最後はほろり、懐かしい余韻と思い出が残ります。生クリームを添えたプレーンと彩り豊かな季節のフルーツを添えたいちごをご用意しました。



(左) S.Weil のババロア ¥702
(右) S.Weil のババロア(いちご) ¥756

S.Weil のモカソフトクリーム (カップ または コーン) ¥680



S.Weilの本格派コーヒーと、濃厚な北海道産生乳を使用した、カフェオレのような味わいが魅力のソフトクリームです。まるでブーケのようなルックスが愛らしいコーンは、バター風味のサブレ生地のできた「ブーケサブレ」で、優雅におめかした雰囲気です。

薫るスパイスのチャイ ¥756

コクのあるインドのミルクティーに、独自のブレンドによるスパイスを加えて仕上げた、薫り高くやさしい甘さのチャイです。



蜜漬けジンジャーのパナナジュース ¥756

自然な甘みを生かしたバナナジュースに、蜜で漬けたジンジャーのアクセント。味わいと食感の変化をお楽しみください。



完熟いちごと赤桃のフラッペ (画像:右) ¥972

濃厚な甘みの完熟いちごに、酸味の効いたフランス産の赤桃ピューレ。赤い果実どうしのコンビによる、飲み飽きない贅沢な味わいです。



完熟いちごと赤桃とエルダーフラワーのミルクフラッペ (画像:左) ¥1,188

完熟いちごと赤桃ピューレに、こっくりミルクと生クリーム、さらに爽やかな香りと酸味のエルダーフラワーを加えた贅沢フラッペです。

S.Weil タンブラー ¥5,500

(無料コーヒーチケット 2 枚付き)

S.Weil ブランドに待望のタンブラーが登場。シンプルながらお洒落なデザインが目を引くタンブラーです。エスワイル各店舗にて S.Weil タンブラーに「ザ・コーヒー」のリフィルが可能です。毎日のカフェライフのお供におすすめです。



※リフィルでは、ドリンク 1 杯のご料金の 2 杯分(タンブラーフル容量)をご提供します。

【その他のドリンクメニュー】

ザ・コーヒー(ホット/アイス) ¥651

カフェラテ(ホット/アイス) ¥751

ダブルエスプレッソ(ホット) ¥601

フレーバーティー(ホット) ¥651

フレーバーグリーンティー(ホット) ¥651



【横浜高島屋店限定 ベーカリー新商品】

焼きカレーパン ¥702

油で揚げていないヘルシーな焼きカレーパン。チキンブイヨンと野菜の旨味をベースに、リンゴやチャツネ、ココナッツミルクを加えた風味豊かなルーに、柔らかな鶏肉が絡み合うチキンカレーを、パンと一緒に焼き上げました。



ザクザクメロンパン ¥540

大人からお子様まで幅広い年代に人気のメロンパンが新登場。思わずかぶりつきたくなってしまうような、ザクザク食感のクッキー生地の下には、バターの香りたっぷりのもちもちふわふわのパンが隠れています。一口食べればやみつきになってしまう、ザクふわな食感のコントラストをお楽しみください。



S.Weil by HOTEL NEW GRAND

やわらかな正統派。

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ための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/>



店名・ロゴについて

初代総料理長サリー・ワイルの弟子が作った洋菓子の名店「エスワイル」の名称を受け継ぐ形として「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」としました。サリー・ワイルの横顔をシンボルマークに描いたロゴには、革新に満ちた若きシェフへの尊敬の念と、1927年のホテル開業時より長きに渡り伝統の味を受け継ぐホテルの食への想いが込められおり、デザイナー三宅瑠人氏・岡崎由佳氏が手掛けました。

サリー・ワイルについて

1897年スイス生まれ。1927年ホテルニューグランドの開業にあたりパリのホテルより招聘され、30歳の若さで初代総料理長に就任。本格的なフランス料理と独自のサービスを日本に持ち込み、メニューに「コック長はメニュー以外のいかなる料理にもご用命に応じます」と記し、お客様の要望に合わせて様々な料理を作って提供しました。1973年、勲五等瑞宝章を授かり、日本における「西洋料理の父」と呼ばれています。



【商品展開について】

S.Weil ブランドをはじめ、冷凍食品シリーズやベーカリー商品、レトルト商品、焼き菓子のホテルニューグランドブランドも含めた、多彩なバリエーションの商品を取り揃えております。大切な方への贈り物やご自分へのご褒美、家族へのお土産に最適なギフトを提案いたします。横浜で歴史を刻むクラシックホテル伝統の味をお召し上がりいただけるのはもちろんのこと、思わず手に取りたくなる商品に出会うことができるホテル直営ショップをぜひお楽しみください。