

ホテルニューグランド
爽やかなオレンジ風味とリッチな食感が魅力
オレンジブリオッシュ

S.Weil by HOTEL NEW GRAND / S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

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 5 月 1 日(木)～6 月 30 日(月)までの期間限定商品「オレンジブリオッシュ」を販売します。バターたっぷりのふわふわのブリオッシュ生地に風味豊かなオレンジピールを練り込み贅沢な味わいに仕上げた一品です。表面に纏わせた真っ白な粉砂糖とワッフルシュガーのカリッとした甘さと芳醇なバターの風味に、オレンジの香りやほのかな苦みが加わり、まるでスイーツを味わうような満足感は、おやつ時間や朝食におすすめです。軽くあたためて香り立つ美味しさをお楽しみいただくもよし、冷蔵庫で冷やしてしっとりとした食感を楽しむもよし、美味しさの幅をお好みでお楽しみください。



販売期間 2025 年 5 月 1 日(木)～6 月 30 日(月)

価 格 1 個 ￥702(税込)

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/

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)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/

営業時間:10:00～21:00 場所:横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2

お問合せ S.Weil by HOTEL NEW GRAND

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

ベーカリーシェフ

河口 誠 / Makoto Kawaguchi

1969 年 11 月 25 日生まれ。神奈川県出身。

1992 年に日本へフランスパンを伝承したフィリップ・ピゴ氏のフランス製パン技術を学んだところからベーカリーシェフとしてのキャリアをスタートし、製パン業界において約 30 年のキャリアをもつ。複数のホテルやベーカリーで腕を振るい、商品開発や監修など多岐にわたるベーカリー業務の経験を積み、2024 年にホテルニューグランドに入社。“美味しいものは美しい”をモットーに、芸術的な感性と美食体験の追求を大切に、日々商品開発に励む。



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た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、ブ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。



■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)

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/



■S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

営業時間:10:00~21:00

場所:横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2

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

