

ホテルニューグランド

美しい見た目に心躍る冬季限定商品

キャラメルリボンデニッシュ & フランボワーズショコラ

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 11 月 1 日(土)～2026 年 1 月 31 日(土)までの期間、ホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 本店と横浜高島屋店の各店舗にて、ベーカリー工場の冬季限定商品「キャラメルリボンデニッシュ」と「フランボワーズショコラ」を販売します。クロワッサン生地を幾重にも折り重ねる丁寧な手作業から生まれる美しいビジュアルと、真っ赤なラインがアクセントの艶やかな焼き色が目を惹く、この冬一押しの新作パンです。大きなリボン型が可愛いデニッシュは、濃厚でなめらかなキャラメルガナッシュをたっぷり入れ、サクサク食感とのハーモニーが嬉しい一品です。定番人気のクロワッサンは、フランボワーズジャムとショコラを入れ、甘酸っぱさとバター香る風味をお楽しみいただけます。朝食にはもちろんのこと、焼菓子のような美味しさはティータイムのお供にもおすすめです。



販売期間 2025 年 11 月 1 日(土)～2026 年 1 月 31 日(土)

価 格 キャラメルリボンデニッシュ (1 個) ￥648(税込)

フランボワーズショコラ (1 個) ￥540(税込)

※S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店のイートインでお召し上がりの場合は税率が異なります。

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

キャラメルリボンデニッシュ （1 個） ¥648(税込)

真っ赤なラインがアクセントの可愛いリボン型デニッシュです。中には濃厚なキャラメルガナッシュがたっぷりと詰まっており、香ばしいクロワッサンのサクサク食感となめらかなガナッシュが溶けあう美味しさは、幸せな気持ちに満たされる、焼菓子のような一品です。



フランボワーズショコラ （1 個） ¥540(税込)

定番人気のクロワッサンを冬季限定商品としてアレンジしました。芳醇なバターがするサクサクとした食感が心地よいクロワッサンに、フランボワーズジャムとショコラを入れて仕上げました。外側の香ばしい食感と内側の繊細な層が織りなす限定の味わいをぜひお楽しみください。



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・ビ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/

