

# 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11月25日

### ホテルニューグランド

＜三ツ間農園 × S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 コラボレーション商品＞

粒よりの苺とババロアのやさしい甘さが織りなす期間限定スイーツ

### 苺ごろっとババロア

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12月3日(水)～2026年1月20日(火)までの期間、カフェ併設のホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店にて、「苺ごろっとババロア」を販売します。本商品は、人気の「S.Weil のババロア」をベースに、プロ野球選手からイチゴ農家への転身が話題の三ツ間卓也氏が手掛ける三ツ間農園の粒よりの苺とコラボレーションした一品です。トップには真っ赤な苺を丸っと一粒トッピングし、グラスの底にはカットした苺をたっぷり忍ばせました。やさしい甘さのババロアと薫り高い苺の贅沢なおいしさをご堪能いただける満足度の高いスイーツに仕上げました。店内でのお買い物のちょっとしたご休憩のひとときのおともに、また、テイクアウトしてご家族皆様でお楽しみいただくのもおすすめです。期間限定のお味を、この機会にぜひお召し上がりください。



販売期間 2025年12月3日(水)～2026年1月20日(火)

価 格 苺ごろっとババロア 1個 イートイン ￥979／テイクアウト ￥962

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 (横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2)

[https://www.hotel-newgrand.co.jp/s\\_weil\\_takashimaya/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/)

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

お問合せ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

## 三ツ間農園

プロ野球中日ドラゴンズの投手として 2021 年まで在籍していた三ツ間卓也氏が手掛ける横浜市泉区にあるイチゴ農園。約 2,000 m<sup>2</sup>の敷地内には約 10 種類のイチゴを栽培、様々な品種のイチゴ狩りを楽しめることができます。オンラインショップでの販売も行っています。



三ツ間農園本店 神奈川県横浜市泉区和泉町 5012-2

三ツ間農園 2 号店 神奈川県横浜市泉区和泉町 5871-15

公式 HP <https://mitsumanouen.jp/>

## < S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店おすすめメニュー >

### ワイルのおやつ イートイン¥715 / テイクアウト¥702

神奈川県産のブランド卵「鳳凰卵 山吹」を使用し、人気の「S.Weil のババロア」をプリンにアレンジした、ババロアのなめらかな食感と伝統のカスタードプリンの上品な味わいのいいとこどりをして誕生した一品。パティシエのちょっとした遊び心で創作したスイーツです。口いっぱいに広がる優しい味わいとふわふわしっとり食感が魅力の“新食感スイーツ”をお楽しみください。



### アサイーボウル イートイン¥1,375 / テイクアウト¥1,350

鮮やかな色合いと栄養価の高さで、健康志向の方々を中心に注目を集めている「アサイーボウル」は、スーパーフードとして朝食やデザートとして人気です。アサイーの濃厚な味わいに、香り高いアールグレイの茶葉をたっぷり混ぜ込んだグラノーラ、バナナといちごをトッピングし、彩り華やかに仕上げた栄養満点の一品です。



### S.Weil のババロア イートイン¥715 / テイクアウト¥702

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が魅力のS.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店を代表する一品。「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。



### S.Weil のモカソフトクリーム

イートイン¥693 / テイクアウト¥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でできた「ブーケサブレ」で、優雅におめかした雰囲気です。



### ザ・コーヒー(ホット/アイス)

イートイン¥663 / テイクアウト¥651

### カフェラテ(ホット/アイス)

イートイン¥765 / テイクアウト¥751

### ダブルエスプレッソ(ホット)

イートイン¥612 / テイクアウト¥601

### フレーバーティー(ホット)

イートイン¥663 / テイクアウト¥651

### フレーバーグリーンティー(ホット)

イートイン¥663 / テイクアウト¥651



## 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、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 横浜高島屋店

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、焼菓子のホテルニューグランドブランドも含め、多彩なバリエーションの商品を取り揃えるカフェ併設のホテルニューグランド直営ショップです。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。お買い物のご休憩として店内カフェエリアで憩いのひとときをお過ごしいただけます。

