

ホテルニューグランド  
りんごのやさしい甘さと芳醇なチーズが織りなす春の新作パン  
フロマージュ・ポム

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4月1日(火)~30日(水)までの期間、春の限定商品「フロマージュ・ポム」を販売します。ゴロゴロと入ったりんごの爽やかな甘さをアクセントに、コクと酸味のバランスが良いクリームチーズをバター風味豊かなデニッシュ生地で包み込み丁寧に焼き上げました。クリームチーズのなめらかでコク深い旨味と噛むほどに風味豊かな小麦の香ばしさと甘みが心地よく感じられるこだわりの一品です。そのままでも十分おいしくお召し上がりいただけますが、軽くトーストすることで、サクサクとした食感が際立ち、より一層おいしさがアップします。期間限定のおいしさを、この機会にぜひご堪能ください。



販売期間 2025年4月1日(火)~4月30日(水)

価格 1個 ¥810(税込) 長さ 約11cm/幅 約6cm/高さ 約7cm

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND [https://www.hotel-newgrand.co.jp/s\\_weil/](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/](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 / 045-681-1841(代表)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 / 045-534-3970(直通)

## 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、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。



### ■ 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/](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/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/)



本件に関するお問い合わせ 〒231-8520 横浜市中区山下町 10番地  
株式会社ホテルニューグランド E-mail: [yokoyama@hotel-newgrand.co.jp](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)  
営業企画部 [m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto:m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp)  
横山ひとみ 中島桃子 Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600  
必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください