

ホテルニューグランド
ベーカリー工房 春の新作総菜パン
オニオンベーコンブレッド
コーヒーハウス ザ・カフェ

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、2024 年 2 月 1 日(木)より、ホテルベーカリー工房の新作総菜パン「オニオンベーコンブレッド」を販売します。オリーブオイルで丁寧に炒め甘さを引き出した玉ねぎに、胡椒、ベーコン、風味豊かなモッツアレラチーズを合わせ、ほのかな甘みを感じるフランスパン生地で包み、焼き上げました。玉ねぎの甘さとベーコンの塩味の絶妙なバランスや、焼き上げることであふれ出すモッツアレラチーズの香ばしい味わいと弾力のある食感が魅力の、見た目以上に満足度の高い一品です。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、トースターで軽く温めることで食欲をそそる香りもお楽しみいただけます。朝食にはもちろんのこと、ランチやピクニックのお供にもぴったりの新作パンです。



販売開始 2024年2月1日(木)より
価格 ¥648(税込) 直径 約10cm、高さ 約5cm ※テイクアウト専用商品となります。
販売場所 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ
お問合せ

本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ または レストランリザーベーション課 /045-681-1841(代表)

人気商品！ ホテルブレッド

北海道産小麦粉の中でも高品質な“はるゆたか”をベースにしたオリジナルブレンドの小麦を使用し、しっとりとなめらかな口当たりともちもちとした食感、優しい甘さと豊かな香りの絶妙なバランス感を実現しました。軽やかに弾むもちふわ食感と、噛みしめるたびに心地よく甘みに変化する豊かな味わいをご堪能いただける商品です。2020年の発売以来リピーターのお客様も多く、毎日の食卓をリッチに彩る味わいが好評です。

販売 毎日 12:30 に焼き上がり
価格 ホテルブレッド(1.5斤) ¥756(税込)
販売場所 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ



毎日の食卓にホテルメイドの味を

本館1階コーヒーハウス ザ・カフェでは、ベーカリー工場のホテルメイドパンの販売をしております。タワー館ル・ノルマンディでの朝食時に提供しているクロワッサンやシナモンロールに加え、パケットやエビ、季節ごとに変わるブレッドシリーズなどをご用意しております。素材の風味を大切に、シンプルで飽きのこない末永く愛していただける味にこだわったホテルメイドの味をご用意してお待ちしております。



▲ホテルメイドパン(画像はイメージです)



本件に関するお問い合わせ
株式会社ホテルニューグランド
営業企画部
横山ひとみ 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町10番地
E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp
m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp
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