

ホテルニューグランド

夏季限定！鮮やかな色合いと旬の美味しさを楽しむ

「マンゴブレッド」・「トマトチェダーチーズパン」

S.Weil by HOTEL NEW GRAND

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 6 月 1 日(土)～8 月 31 日(土)までの期間、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」にて、ベーカリー工場の夏季限定商品「マンゴブレッド」と「トマトチェダーチーズパン」を販売します。オレンジ色が綺麗な「マンゴブレッド」は、しっとり柔らかなもちふわ食感の生地に、濃厚な甘さのドライマンゴーをたっぷり練りこんで焼き上げました。太陽の恵みを受けたマンゴーの芳醇な甘さを贅沢にお楽しみいただけます。完熟トマトのような鮮やかな色合いの「トマトチェダーチーズパン」は、トマトの酸味とチェダーチーズのコクと旨味に、バジルのアクセントが後引く一品です。夏らしい彩りでお届けする 2 つの期間限定商品を、この機会にぜひお召し上がりください。



販売期間 2024年6月1日(土)～8月31日(土)

価格
マンゴブレッド ￥1,080(税込) 長さ約15cm/幅約7cm/高さ約6cm
トマトチェダーチーズパン ￥648(税込) 3個入り

販売店舗 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)

お問合せ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 045-681-1841(代)

マンゴブレッド

¥1,080(税込) 長さ約 15cm/幅約 7cm/高さ約 6cm

ドライマンゴーをたっぷり練りこんだしっとり柔らかな生地、オレンジペーストとマンゴーピューレを加え焼き上げました。芳醇な甘さとこだわりの食感が際立つ贅沢な一品です。噛むたびにもちりとした食感と凝縮した甘さのマンゴーが口いっぱいに広がります。そのままカットしてお召し上がりいただくのはもちろんのこと、少し冷やして生クリームを添えてデザートのようにアレンジしてお召し上がりいただくのもおすすめです。



トマトチェダーチーズパン

¥648(税込) 3個入り

水の代わりにトマトジュースを使用し、トマトの酸味がチェダーチーズのコクと旨味を絶妙に引き立てます。ほんのり香るバジルがアクセントとなる旬の美味しさは、お食事やおやつ、お酒のお供にもぴったりです。



やわらかな正統派

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

「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」が2024年4月29日(月・祝)にオープンしました。

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、プリオッシュなどを展開しております。

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。

WEB サイト https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/



毎日の食卓にホテルメイドの味を～ホテルメイドパン～

「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」では、ホテルベーカリー工場の自社製パンを販売しています。タワー館・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、ホテルブレッドやバターロール、季節ごとに変わるブレッドシリーズなど、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、ぜひご自宅でお楽しみください。



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

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

〒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