

ホテルニューグランド
プレミアムな味わいを楽しむ
黒毛和牛のデミナポパン
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 8 月 1 日(木)～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、ベーカリー工房の新商品「黒毛和牛のデミナポパン」を販売します。ふわっと軽い食感のドッグパンに、トマトの風味豊かな自家製ナポリタンソースで仕上げたスパゲッティをたっぷりサンド、コク深いデミグラスソースで煮込んだ黒毛和牛を甘酸っぱいピクルスとマスタードの酸味が引き立てます。人気の「ナポパン プレミアム」をより贅沢な味わいにバージョンアップした一品です。伝統の味を手軽にお召し上がりいただけるこの夏限定の味を、この機会にぜひご堪能ください。



販売期間 2024年8月1日(木)～8月31日(土) ▲画像手前: 黒毛和牛のデミナポパン／奥: ナポパン プレミアム
価 格 ￥1,296(税込) 長さ約14cm／幅約8cm／高さ約7cm
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)

発祥のナポリタンを堪能できる人気商品！

ナポパン プレミアム

¥972(税込)

長さ 約 14cm／幅 約 8cm／高さ 約 7cm

ホテル主厨房で調理したホテルニューグランド発祥の「スパゲッティ ナポリタン」をたっぷりサンドしたボリューム感ある一品です。トマトの風味豊かなソースと、ハムやマッシュルーム、玉ねぎの具材がアクセント、思わず笑顔になる美味しさです。



好評！夏季限定ホテルメイドパン (8月31日まで)

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に、オレンジペーストとマンゴーピューレを加え焼き上げた、芳醇な甘さとこだわりのもちふわ食感が際立つ贅沢な一品です。



トマト・バジルパン

¥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kokoro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。

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



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