

ホテルニューグランド

コーヒーのほろ苦さとコクのある甘さが魅力

## オリジナルアイスクリーム モカ 販売のお知らせ

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 9 月 5 日(木)より、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」にて、新商品の「オリジナルアイスクリーム モカ」を販売開始します。S.Weil ブランドとして販売しているオリジナルコーヒー豆「ザ・コーヒー」を使用、フルシティローストの深みとウォッシュトのエチオピアをベースにコロンビアをブレンドした格調高い味わいは、アイス好きな方にもコーヒー好きな方にもおすすめの一品です。なめらかでキメが細かく上品な口あたりに、粉碎したコーヒー豆がアクセント、ややビターなコーヒーの深い味わいが口いっぱいに広がります。ご自宅でのおやつや食後のデザートに、また、横浜散策のちょっとしたご休憩のおともに、ぜひお召し上がりください。



販売開始 2024年9月5日(木)より

価格 1個(110ml) ¥648(税込)

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)

## オリジナルアイスクリーム バニラ

1個(110ml) ¥648(税込)

ホテルニューグランドの開業時より受け継ぐ味わいをお持ち帰りいただけるよう商品化しました。コクのある上品な味わいがすっきりと口いっぱいに広がります。おうち時間のお供に、お召し上がりがください。



## 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、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。

WEB サイト [https://www.hotel-newgrand.co.jp/s\\_weil/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/)



### モカルーロ ¥3,456

フランス菓子専門店「S.Weil(エスワイル)」の看板商品である“ルーローモガ”のレシピを引き継ぎ、S.Weil ブランドのシグネチャーアイテムとして販売する「モカルーロ」は、生地とクリームにオリジナルコーヒーを使用した、美しい巻きとふんわりとした生地に薫り立つコーヒークリームが魅力の一品です。こだわりの美味しさをぜひお召し上がりがください。



### ザ・コーヒー(豆) ¥1,620 (200g)

カフェタイムや朝食に、またお食事の後など、シーンを選ばずにお楽しみいただけるS.Weilブランドのオリジナル豆です。ウォッシュトのエチオピアをベースにコロンビアなどをブレンドし、フルシティローストの深みと華やかな香りを醸す格調高い味わいに仕上げました。



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](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)  
[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto: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