

ホテルニューグランド

10月29日「ドリアの日」3周年記念

冷凍食品シリーズ新商品 **ビーフデミグラスドリア**

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10月29日(火)より、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」にて、冷凍食品シリーズの新商品『ビーフデミグラスドリア』を販売します。初代総料理長サリー・ワイルが体調のすぐれないお客様からのリクエストを受け即興で創作した「ドリア」は、今や日本中で愛される“洋食の定番メニュー”です。そんなドリアの歴史をより多くの方に知っていただくために制定した10月29日「ドリアの日」の3周年を記念して、6代目総料理長関口によりアレンジした新作ドリア「ビーフデミグラスドリア」が冷凍食品シリーズとして新登場です。伝統のデミグラスソースを使用し、やわらかな牛肉の旨味と神奈川県厚木産「あつぎせせらぎ米」の甘みと艶やかさ、なめらかでコク深いグラタンソースが織りなす、濃厚でありながら優しい味わいの一品です。冷凍食品シリーズは、本格的な味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただけるのはもちろんのこと、大切な方への季節の贈り物としてもおすすめです。歴代のシェフにより大切に受け継がれてきたホテルニューグランド伝統の味を、新たなスタイルでお届けする新作ドリアをこの機会にぜひお楽しみください。



販売開始 2024年10月29日(火)より

価格 1個(内容量302g) ¥2,592(税込)

お召し上がり方 レンジ

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)

公式オンラインショップ 100 セット限定販売

「ドリアの日」制定 3 周年記念セット

新作「ビーフデミグラスドリア」に加え、初代総料理長サリー・ワイルにより生み出されたホテル発祥の一品である「シーフードドリア」や、ワイルがレシピを持ち込み日本に紹介したメニューである「ビーフストロガノフ」をお召し上がりいただける数量限定の特別セットです。特典として、ホテルのロゴであるフェニックスをあしらったエコバックをご用意、公式オンラインショップにて 100 セット限定の販売です。



予約開始 2024 年 10 月 18 日(金)より

▲画像はイメージです

内 容 シーフードドリア 2 個／ビーフデミグラスドリア 2 個／黒毛和牛のビーフストロガノフ 2 個
ホテルロゴ入りエコバック(約 29cm×36cm・持ち手含まず) 1 点

価 格 ¥15,000(税込・送料込み)

ご 注 文 ホテル公式オンラインショップ <https://www.hotel-newgrand-shop.com>

お届け日 2024 年 10 月 24 日(木)までのご注文分は、10 月 29 日(火)にお届けします。
2024 年 10 月 25 日(金)以降のご注文分は、10 月 30 日(水)より順次お届けします。
※冷凍便でのお届けとなります。

お問合せ 営業企画部 045-681-1841(代表) 平日 10:00~17:00



シーフードドリア／【お召し上がり方】レンジ

初代総料理長サリー・ワイルが、体調を崩したお客様の要望により創作したホテル発祥メニューであるドリア。お米は神奈川県産米「はるみ」を使用、甲殻類の旨味がたっぷり詰まったコク深いなめらかなソースで仕上げた優しい味わいが口いっぱい広がります。ゴロゴロと入った具材に満足度の高い一品です。



黒毛和牛のビーフストロガノフ／【お召し上がり方】湯せん

初代総料理長サリー・ワイルが来日した際にレシピを持ち込み日本に紹介した“ビーフストロガノフ”。一般的にはサワークリームをベースにして作りますが、当ホテルでは、ナポリタンに使用しているトマトの風味豊かなソースと、デミグラスソースをベースとしたコクのあるソースで仕上げています。伝統の味とこだわりが詰まった本格的な味わいをお楽しみください。

▲画像はイメージ(バターライスは付属していません)

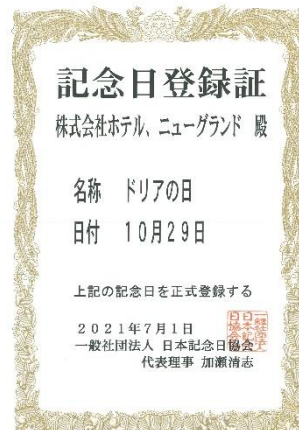
ドリア誕生の背景



ホテルニューグランドの発祥メニューである「ドリア」は、初代総料理長サリー・ワイルが考案したお米を使用したグラタン料理です。ある日、ホテルに滞在をしていた外国人銀行家のお客様より、「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを」という要望を受け、ワイルが即興で創作した一皿です。好評だったこの料理は、“Shrimp Doria(シュリンプドリア)”として、名物料理の一つとなりました。バターライスの上に、コクのある海老のクリーム煮とふんわりなめらかな舌触りのグラタンソースをかけ、チーズをふり焼き上げた優しい味わいは、お客様への“想い”が詰まった伝統の味として、現在も本館 1 階コーヒーハウス ザ・カフェにて提供しております。

初代総料理長 サリー・ワイル

ホテルニューグランド開業にあたり、パリから招かれたスイス人シェフであるワイルは 1927 年 10 月 29 日に来日、当時 30 歳の若きシェフでした。本格的なフランス料理はもちろんのこと、新しい食事のスタイルとしてアラカルトメニュー(一品料理)を取り入れ、お客様が食事を気軽に楽しめるよう、柔軟な発想を取り入れました。戦前の日本における西洋料理の発展に寄与したワイルは、戦後に故郷であるスイス帰国後も、本場で料理を学びたいと望む日本人留学生の受け入れを世話するなど、日本のフランス料理界に大きな影響を残し、多くの弟子たちから「スイス・パパ」と慕われた人物です。



記念日の由来

日本生まれの料理である「ドリア」の歴史をより多くの方々に周知されるきっかけとなって欲しい、また、その美味しさが末永く愛され続けるようお願いを込め、「ドリア」を考案したワイルが来日した 10 月 29 日を「ドリアの日」とし、2021 年に正式に認定をうけました。

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/



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