

ホテルニューグランド  
香り豊かなリッチな味わいと弾むような食感が魅力

## ショコラブレッド

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 12 月 26 日(木)～2025 年 2 月 28 日(金)までの期間、ショコラ薫るリッチな味わいをお楽しみいただける「ショコラブレッド」を期間限定で販売します。風味豊かな北海道産小麦粉を 100%使用し、ふんわり柔らかな口あたりと噛みしめるたびにもっちりとした弾むような食感の生地に仕上げた、毎年冬に販売するファンの多い人気商品です。ベルギー産チョコレートを手練りに練りこみチョコチップを食感のアクセントに、カットするたびに現れるマーブル模様の断面は美しく、思わず笑顔がこぼれる口福な一品です。そのまま少し厚めにカットしてお召し上がりいただくもよし、軽トーストをすることでチョコチップが生地にとけ、チョコレートの香りを際立たせるお召し上がり方もおすすめです。ちょっとリッチな朝食に、おやつや午後のティータイムのお供に、こだわりのもちふわ食感と芳醇な味わいを、この機会にぜひお楽しみください。



販売期間 2024 年 12 月 26 日(火)～2025 年 2 月 28 日(金)

価格 ショコラブレッド ¥1,080(税込) 長さ 約 16cm/幅 約 8cm/高さ 約 7.5cm

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(代表)

冬季限定！毎朝の朝食を優雅な気分！

## パン オ ヴァン ノア レザン

「ノア=くるみ」「レザン=レーズン」の意味をもつ、フランスの朝食では定番のパンです。フルーティーな風味の赤ワインにレーズンが柔らかくなるまで3日間漬け込み、食感のアクセントに生のくるみを練りこんで焼き上げました。全粒粉のもっちりとした柔らかな食感と、噛むほどに芳醇な味わいが口いっぱい広がる冬限定の一品です。お好みの厚さにカットして軽くトースターで焼くと、より一層風味が増し美味しさがアップします。

価 格 ￥702(税込) 長さ 約15cm／幅 約7cm／高さ 約5cm

販売期間 2024年12月1日(日)～2025年1月31日(金)

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND



## 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/)



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