

ホテルニューグランド

あまじょっぱさが魅力！朝食を口福なひとときにする人気メニュー

冷凍食品シリーズ新商品 モンテクリストサンド

S.Weil by HOTEL NEW GRAND / S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

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、2025 年 8 月 27 日(水)より、ホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 本店と横浜高島屋店の各店舗にて、冷凍食品シリーズの新商品「モンテクリストサンド」の販売を開始します。ふわふわのフレンチトーストにチーズとベーコンを挟んで焼き上げた「モンテクリストサンド」は、ホテルニューグランドの朝食メニューで 1 番人気のメニューです。その美味しさをいつでも気軽にご自宅でお楽しみいただけるように、商品化しました。フレンチトーストの優しい甘さとベーコンとチーズの塩味のハーモニーが絶妙で、一口食べると幸せな気持ちに包まれる一品です。冷凍食品のため長期保存に優れており、いつでも食べたいときにお召し上がりいただけます。のんびり過ごす休日の朝に、ご自宅での朝食時間をちょっとリッチに優雅な気分でお楽しみいただけるおすすめの新商品です。



画像はイメージ

販売開始 2025 年 8 月 27 日(水)より

価 格 モンテクリストサンド 1 個 ¥1,512(税込)

お召し上がり方 電子レンジ・オーブントースター

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND / 045-681-1841(代表)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 / 045-534-3970(直通)

ホテル伝統の味をご自宅でお楽しみいただける冷凍食品シリーズ 好評発売中！

■シーフードドリア

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。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と重なることで、優しい味わいが口いっぱいに広がります。

価 格 ￥2,376(税込) お召し上がり方 電子レンジ



■ビーフデミグラスドリア

6代目総料理長の関口真司監修のドリアは、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。

価 格 ￥2,592(税込) お召し上がり方 電子レンジ



■ナポリタンソース & パスタセット

戦後、アメリカ兵の将校たちがパスタに塩、胡椒、ケチャップを和えただけのものを食べていたことをヒントに、2代目総料理長 入江茂忠が生み出したホテルニューグランド発祥の一品。風味豊かなトマトの甘みと酸味を活かしたナポリタンソースとパスタをセットにご用意しました。

価 格 ￥1,404(税込) お召し上がり方 パスタソース／湯せん、パスタ／電子レンジ



■黒毛和牛のビーフシチュー

黒毛和牛の肩バラ肉を使用し、柔らかくほぐれるようじっくりと丁寧に煮込みました。コク深く芳醇なソースに、たっぷりとお肉が入った食欲を満たしてくれる一品。たっぷりのソースは、パンや少量のパスタに絡めてお召し上がりいただくのもおすすめです。

価 格 ￥3,780(税込) お召し上がり方 湯せん



■黒毛和牛と黒豚のハンバーグステーキ

開業時より提供され、長きに渡りファンの多かった「ハンバーグステーキ」をご自宅でお召し上がりいただけるようご用意しました。黒毛和牛のコクと黒豚の甘みが引き立つふっくら柔らかなハンバーグです。凝縮された肉の旨味をとじ込めた本格的でジューシーな逸品をご家庭でお楽しみください。

価 格 ￥1,944 お召し上がり方 湯せん



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た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。

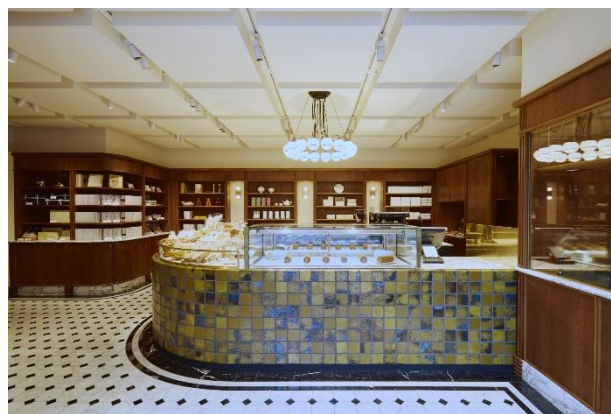


■S.Weil by HOTEL NEW GRAND

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)

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/

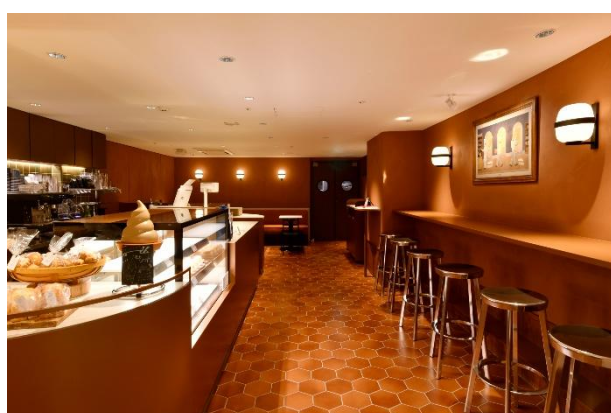


■S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

営業時間：10:00～21:00

場所：横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/



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