

# Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2025年8月26日

## ホテルニューグランド ふわふわでなめらかな優しい甘さに癒される新食感スイーツ ワイルのおやつ

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、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店」にて、2025年9月1日(月)より、新商品「ワイルのおやつ」を販売します。神奈川県産のブランド卵「鳳凰卵 山吹」を使用し人気の「S.Weil のババロア」をプリンにアレンジ、ババロアのなめらかな食感とホテルニューグランド伝統のカスタードプリンの上品な味わい、それぞれのいいとこどりをして誕生した一品です。本商品は、パティシエのちょっとした遊び心で創作したスイーツを試食したスタッフがその美味しさに感動したことから販売することとなりました。ふわふわとなめらかな口当たりのババロアに濃厚なコクと優しい甘さの鳳凰卵山吹の味わいが口いっぱいになり、卵の優しい風味とふわふわしっとり食感が魅力の“新食感スイーツ”です。グラスの最後にほろ苦く香ばしいカラメルソースを入れることで、食べ進めたときに変化する贅沢な味わいもお楽しみいただけます。お子様から大人の方まで、誰もが笑顔になるおやつ時間のおともに、ぜひお召し上がりください。



販売開始 2025年9月1日(月)より

価格 1個 イートイン¥715 /テイクアウト¥702

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店  
(横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2)

[https://www.hotel-newgrand.co.jp/s\\_weil\\_takashimaya/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/)

営業時間 10:00~21:00 (カフェL.O.20:00)

カフェ席数 テーブル4卓8席・カウンター6席

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



ほうおうらん

## 鳳凰卵 山吹

「ワイルのおやつ」には、神奈川県相模原産のブランド卵である「鳳凰卵」の中でも最高級のグレードである「鳳凰卵山吹」を使用しています。

“良い卵を作るには健康な鶏を育てなければならない”との考えから、清潔で風通しの良いストレスフリーな環境を作り、栄養価の高い餌を与えるなど徹底した管理の元、季節の変化に強い健康な鶏を育てています。卵黄は盛り上がり、卵白は弾力があり、味わいは濃厚なコクと甘みが特徴の、改良を重ねて誕生したこだわりの卵です。

## S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店おすすめメニュー

<～9/30までの期間限定商品>

### S.Weil コーヒーゼリー

イートイン ¥660 / テイクアウト ¥648

S.Weil ブランドの定番人気のオリジナルコーヒー豆「ザ・コーヒー」を抽出し、つるんとした食感とほろ苦く深みのある格調高い味わいが魅力のコーヒーゼリーです。

### コーヒーゼリーモカソフト

イートイン ¥935 / テイクアウト ¥918

S.Weil の本格派コーヒーと、濃厚な北海道産生乳を使用した、カフェオレのような味わいが魅力のソフトクリームをコーヒーゼリーにトッピングしました。



<通年商品>

### S.Weil のババロア

イートイン ¥715 / テイクアウト ¥702

### S.Weil のババロア(いちご)

イートイン ¥770 / テイクアウト ¥756

甘美なバニラの香り、ふるふるとした食感、とろけるなめらかな舌心地。あの名店のババロアが復活！「エスワイル」のルーツとなった洋菓子店の人気商品を、2代目店主・大谷龍一氏が監修。最後はほろり、懐かしい余韻と思いが残ります。生クリームを添えたプレーンと彩り豊かないちご、また、季節によって限定のフレーバーをご用意しております。



### S.Weil のモカソフトクリーム (カップまたはコーン)

イートイン ¥693 / テイクアウト ¥680

S.Weilの本格派コーヒーと、濃厚な北海道産生乳を使用した、カフェオレのような味わいが魅力のソフトクリームです。まるでブーケのようなルックスが愛らしいコーンは、バター風味のサブレ生地でできた「ブーケサブレ」で、優雅におめかしした雰囲気です。



## 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、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。



### ■S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

S.Weil ブランドをはじめ、冷凍食品シリーズやベーカリー商品、レトルト商品、焼き菓子のホテルニューグランドブランドも含めた、多彩なバリエーションの商品を取り揃えるカフェ併設のホテルニューグランド直営ショップです。大切な方への贈り物やご自分へのご褒美、家族へのお土産に最適なギフトを提案いたします。お買い物のご休憩として店内カフェエリアで憩いのひとときをお過ごしいただけます。



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