

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 9 月 10 日

ホテルニューグランド

秋の新作！まるで赤ワインのような芳醇な味わい

赤葡萄ゼリーババロア

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 9 月 16 日(火)～11 月 30 日(日)までの期間、カフェ併設のホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店」にて、秋の新商品「赤葡萄ゼリーババロア」を販売します。人気の「S.Weil のババロア」を秋仕様にアレンジした本商品は、バニラ薫るくちどけなめらかなババロアに芳醇で濃厚な赤葡萄の香りを表現したゼリーを重ね、リッチな味わいをお楽しみいただけるよう仕上げました。まるで赤ワインを口にしたかのようなつるんとした食感の赤葡萄ゼリーの甘さと酸味を、ふるふるととろけるような食感のババロアが引き立たせます。テイクアウトしてご自宅でのティータイムのおともに、また、店内のカフェエリアにてお召し上がりいただくことも可能です。秋をたっぷりと感じることができる一品を、ぜひこの機会にお召し上がりください。



販売期間 2025 年 9 月 16 日(火)～11 月 30 日(日)

価 格 赤葡萄ゼリーババロア 1 個 イートイン ¥880 / テイクアウト ¥864

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/

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(直通)

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

ワイルのおやつ

イートイン ¥715 / テイクアウト ¥702

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した、ババロアのなめらかな食感と伝統のカスタードプリンの上品な味わいのいいとこどりをして誕生した一品。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。口いっぱい広がる優しい味わいとふわふわしっとり食感が魅力の“新食感スイーツ”です。



アサイーボウル

イートイン ¥1,375 / テイクアウト ¥1,350

鮮やかな色合いと栄養価の高さで、健康志向の方々を中心に注目を集めている「アサイーボウル」は、スーパーフードとして朝食やデザートとして人気です。アサイーの濃厚な味わいに、香り高いアールグレイの茶葉をたっぷり混ぜ込んだグラノーラ、バナナといちごをトッピングし、彩り華やかに仕上げた栄養満点の一品です。



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が魅力。「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。



ザ・コーヒー(ホット/アイス)	イートイン ¥663 / テイクアウト ¥651
カフェラテ(ホット/アイス)	イートイン ¥765 / テイクアウト ¥751
ダブルエスプレッソ(ホット)	イートイン ¥612 / テイクアウト ¥601
フレーバーティー(ホット)	イートイン ¥663 / テイクアウト ¥651
フレーバーグリーンティー(ホット)	イートイン ¥663 / テイクアウト ¥651



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
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