

ホテルニューグランド

S.Weil by HOTEL NEW GRAND クリスマス商品

ビュッシュ ド ノエル

## S.Weil のBûche de Noël & シュトーレン

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)の直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」では、クリスマスケーキ「S.Weil のBûche de Noël」(限定20台)の予約を2025年10月1日(水)より開始、ドイツ伝統のクリスマス菓子「シュトーレン」を2025年12月1日(月)よりシーズン限定70個にて販売します。「S.Weil のBûche de Noël」は、ホテルニューグランド初代総料理長サリー・ワイルのもとでベーカリーシェフを勤めた大谷長吉氏が、フランス菓子専門店「S.weil」で販売していたクリスマスケーキ「ビュッシュ・ド・ノエル」のレシピを元に、細部にわたり再現をした一品です。カラメルカフェ風味の生地に濃厚なバタークリームを美しく巻き上げ、オリジナルのモカクリームで切り株のリアルな質感を表現した、どこか懐かしさを感じさせる新しくもクラシカルな味わいが魅力です。「シュトーレン」は、フランスを代表するラム酒「NEGRITA」や濃厚なフランス産バターを練り込んだ生地で焼き上げたこだわりの一品で、日ごとに馴染んでいく味や香りの変化をご堪能いただけます。年に一度のクリスマスを祝うご自宅でのひとときにおすすめの品々を、この機会にぜひお召し上がりください。



**S.Weil のBûche de Noël** 【限定20台】 ※限定数に達し次第予約受付終了となります。

予約期間 2025年10月1日(水)10:00～12月15日(月)まで

価格 ¥10,000(税込) 長さ約20cm/横幅約9cm/高さ約10cm

予約方法 電話・店頭予約 受取期間 2025年12月20日(土)～12月25日(木)

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)

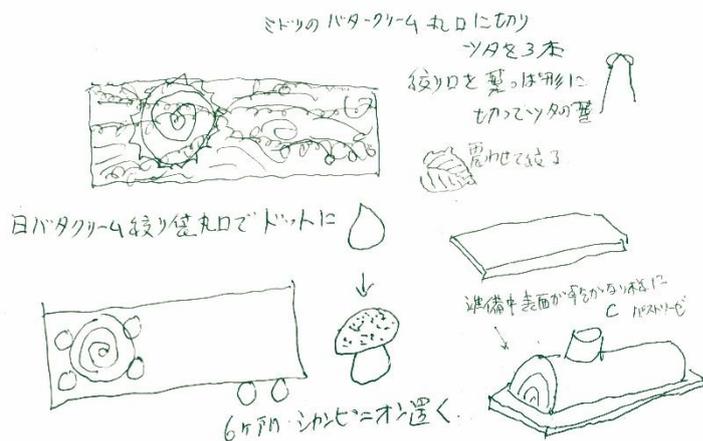


S.Weil  
by HOTEL NEW GRAND  
SINCE 1927

～時を超え受け継ぐ伝統のクリスマスケーキ～

S.WeilのBûche de Noël ¥10,000(税込) 【限定20台】

口に含んだ時のバランスが絶妙な厚みに焼き上げた艶のあるしっとりとした生地に、バタークリームを美しく丁寧に巻き仕上げました。切り株をリアルに感じさせる表面のバタークリームには、格調高い味わいのS.Weilのオリジナルコーヒーをブレンドしたモカクリームを使用し、ほどけるように口に広がるコーヒーの深みと香り立つような上品な味わいをお楽しみいただけます。クリスマスを祝うために森の仲間たちが用意をしたかのような、味も見た目も特別な冬限定のケーキです。



フランス菓子専門店「S.weil(エスワイル)」(1951～2011年)で当時人気であったクリスマスケーキ「ビュッシュ・ド・ノエル」を、2代目の大谷龍一氏によるレシピを元に再現しました。

(画像は大谷龍一氏による手描きのレシピ)

～ドイツ伝統の粉雪を纏った聖なるクリスマス菓子～

**シュトーレン** 【シーズン限定 70 個の販売】 ※予約・お取り置き不可となります。

オリジナルに配合した数種類のナッツとドライフルーツを、フランスを代表するラム酒「NEGRITA」で 2～3 カ月じっくりと漬け込み味を馴染ませ、濃厚で味わい深いフランス産バターを練り込んだ生地と合わせて焼き上げました。クリスマスを迎える日までの楽しみとして、日を追うごとに馴染んでいく味や香りの変化を、毎日少しずつご堪能ください。



**販売期間** 2025 年 12 月 1 日(月)～2025 年 12 月 25 日(木)

**価 格** <限定 70 個> ¥4,000(税込) / 約 7cm×20cm ※アルコールを使用しています

**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)

## <S.Weil by HOTEL NEW GRAND のシグネチャーメニュー>

**モカルーロ ¥3,456(税込)**

S.Weil by HOTEL NEW GRAND を代表する人気商品「モカルーロ」。生地とクリームにオリジナルコーヒーを使用した、美しい巻きとふんわりとした生地に薫り立つコーヒークリームが魅力です。



**ザ・コーヒー(豆) ¥1,620 (200g)**

カフェタイムや朝食に、またお食事の後など、シーンを選ばずにお楽しみいただける S.Weil ブランドのオリジナル豆です。ウォッシュトのエチオピアをベースにコロンビアなどをブレンドし、フルシティローストの深みと華やかな香りを醸す格調高い味わいに仕上げました。



## S.Weil by HOTEL NEW GRAND



S. Weil

by HOTEL NEW GRAND  
SINCE 1927

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