

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 24 日

ホテルニューグランド コーヒーの香り華やぐ和洋折衷な味わい 珈琲わらび餅モカソフト

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 10 月 1 日(水)～2026 年 3 月 31 日(火)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、「珈琲わらび餅モカソフト」の販売をします。黒糖と格調高い味わいの S.Weil のオリジナルコーヒー「ザ・コーヒー」を練り込んだもちりとした食感のくちどけの良いわらび餅を、人気のモカソフトクリームにトッピングしました。ふわりとコーヒーが香るわらび餅を濃厚な北海道産生乳を使用したカフェオレ風味のソフトクリームが絶妙に引き立てる、和洋折衷な味わいが魅力の一品です。店内でのお買い物のちょっとしたご休憩のひとつやティータイムのデザートとして、また、テイクアウトでもご購入いただけます。この機会にぜひお召し上がりください。



販売期間 2025 年 10 月 1 日(水)～2026 年 3 月 31 日(火)

価 格 珈琲わらび餅モカソフト イートイン ¥935 / テイクアウト ¥918

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)

美味くなってリニューアル！

バタークリームサンド(モカ・フランボワーズ) イートイン ¥550 / テイクアウト ¥540

なめらかでコクのあるバタークリームと、サブレ生地が奏でる美しい調和をお楽しみいただける一品。バタークリームを増量し、クッキー生地との相性がより一層UP、しっとりときつりの相性が抜群の味わいとなりました。フレーバーは、本店で人気のシグネチャーメニュー「モカルーロ」をイメージした「モカ」と、甘酸っぱい爽やかな味わいが魅力の「フランボワーズ」をご用意しました。



<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です。口いっぱいに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”をお楽しみください。



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出が残ります。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 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のできた「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

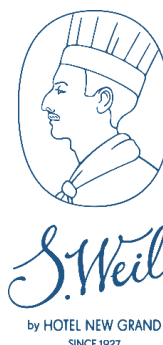


S.Weil by HOTEL NEW GRAND

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