

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

2026年1月13日

ホテルニューグランド ぷるんとした食感と濃厚でほろ苦く芳醇な味わいが魅力 チョコプリン

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、2026 年 1 月 21 日(水)～3 月 31 日(火)までの期間、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店」にて、期間限定の新商品「チョコプリン」を販売します。なめらかな口あたりと、ぷるんとした食感に仕上げたコク深い味わいのプリンに、生クリームと濃厚な味わいのチョコレートソースをトッピングしました。どこか懐かしいプリンの優しい甘さにチョコレートのほろ苦さが絶妙に調和した、お子様から大人までご満足いただける、この冬おすすめの一品です。おうち時間のご褒美デザートとしてだけでなく、店内のカフェエリアでお買い物のご休憩にお召し上がりいただくことも可能です。この機会にぜひお召し上がりください。



販売期間 2026年1月21日(水)～3月31日(火)

価 格 チョコプリン 1個 イートイン ¥660 ／ テイクアウト ¥648

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)

<その他の期間限定おすすめ商品>

抹茶ババロア



販売期間～2026年4月30日(木)まで

価格 イートイン ¥880／テイクアウト ¥864

人気商品「S.Weil のババロア」をアレンジ、香り高い宇治抹茶のほろ苦く濃厚な風味と、なめらかなババロアの食感をお楽しみいただける期間限定の一品です。トップには生クリームとあんこ、金箔をトッピングし、見た目にも華やかなデザートに仕上げました。“和”的素材である抹茶やあんこを使用し、ババロアの“洋”的レシピで仕上げた和洋折衷な逸品です。

珈琲わらび餅＆ほうじ茶セット



販売期間～2026年3月31日(火)まで

価格 ¥990（※イートインのみで提供となります）

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、もっちりとした食感とくちどけの良さが魅力のわらび餅と、香ばしいまろやかな味わいの伊勢のほうじ茶をセットにしたカフェ専用メニューです。そのままでも美味しいお召し上がりいただけますが、別添えの黒蜜で自分好みの味わいにアレンジしてお楽しみいただけます。

珈琲わらび餅モカソフト



販売期間～2026年3月31日(火)まで

価格 イートイン ¥935／テイクアウト ¥918

黒糖と S.Weil オリジナルコーヒー「ザ・コーヒー」を練り込んだわらび餅を、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ます。

<S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 定番人気商品>

S.Weil のババロア



価格 イートイン¥715／テイクアウト¥702

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。

S.Weil のモカソフトクリーム（カップまたはコーン）



価格 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。

<ドリンクメニュー>

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、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 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