

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19日

ホテルニューグランド
苺が主役の可憐な一品

苺ババロア

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、2026年1月21日(水)～4月30日(木)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、「苺ババロア」を販売します。人気の「S.Weil のババロア」をベースに、粒よりの国産苺をたっぷり使用して可愛らしく仕上げた一品です。トップには咲き誇る花をイメージした苺を美しくトッピングし、グラスの中にはスライスした苺を花びらのようにあしらいました。なめらかでやさしい甘さのババロアと、みずみずしい苺の果肉感を一口ごとにお楽しみいただけます。真っ赤な苺の華やかなデコレーションと淡いピンク色の可憐さに心ときめく、春色ティータイムを彩る期間限定スイーツです。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)～4月30日(木) ※苺の入荷状況により、販売期間が変更になる場合がございます

価格 苺ババロア 1個 イートイン ¥990 / テイクアウト ¥972

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 期間限定デザート>

チョコとくるみのホワイトムースタルト

販売期間 2026年2月1日(日)~3月31日(火)

価格 イートイン ¥880 / テイクアウト ¥864

サクサクのタルト生地の上に、くるみ入りの濃厚なチョコレートと、ふんわりクリーミーな食感のホワイトチョコのムースを2層に重ねました。雪に見立てたホワイトチョコと真っ赤な苺をトッピングし、可愛らしい見た目に仕上げました。



チョコプリン

販売期間 2026年1月21日(水)~3月31日(火)

価格 イートイン ¥660 / テイクアウト ¥648

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すすめの一品です。



抹茶ババロア

販売期間 ~2026年4月30日(木)

価格 イートイン ¥880 / テイクアウト ¥864

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ました。“洋”のババロアに“和”の素材を合わせた和洋折衷な味わいが魅力です。



珈琲わらび餅&ほうじ茶セット

販売期間 ~2026年3月31日(火)

価格 ¥990 (※イートインのみで提供となります)

黒糖とS.Weilのオリジナルコーヒー「ザ・コーヒー」を練り込んだ、もちもち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。



珈琲わらび餅モカソフト

販売期間 ~2026年3月31日(火)

価格 イートイン ¥935 / テイクアウト ¥918

黒糖とオリジナルコーヒーを練り込んだわらび餅に、人気のモカソフトクリームをトッピング。ふわりとコーヒーが香るわらび餅を、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 定番商品>

S.Weil のババロア 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のS.Weil by HOTEL NEW GRAND横浜高島屋店を代表する一品。「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

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。



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