

ホテルニューグランド

秋限定商品

渋皮栗のパンスイス

S.Weil by HOTEL NEW GRAND / 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 9 月 1 日(火)～10 月 31 日(土)までの期間、ホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 本店と横浜高島屋店の各店舗にて、秋限定商品「渋皮栗のパンスイス」を販売します。パンスイスは、クロワッサン生地を幾重にも折り重ねる手作業から生まれる美しい見た目と、黄金色に輝く表面の焼き目、断面の幾何学的な模様が特徴のパンです。“秋の味覚”渋皮栗を使用したマロンペーストとアーモンドクリームに、フランスで“ラムの貴婦人”と称されるラム酒「NEGRITA (ネグリタ)」を合わせた高貴な香りがふわっと香る餡を、サクサクとした食感の生地にたっぷりと包み焼き上げました。仕上げにふりかける京都宇治抹茶が見事な和洋折衷を奏でる、少し大人な味わいをぜひお楽しみください。



販売期間 2026 年 9 月 1 日(火)～10 月 31 日(土)

価 格 1 個 ￥702(税込) ※ラム酒を使用しています(アルコール分 1%未満)

※横浜高島屋店での販売開始は 12:00～となります。

※横浜高島屋店のイートインでお召し上がりの場合は税率が異なります。

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND / 045-681-1841(代表)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 / 045-534-3970(直通)

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、モカルーロや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

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)

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/

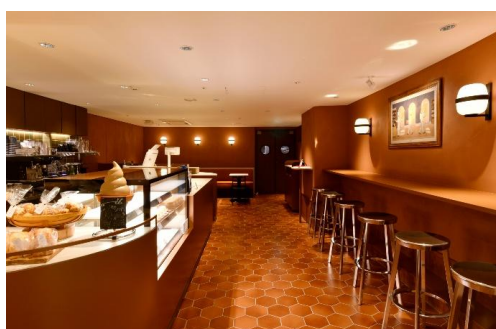


■S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

営業時間: 10:00～21:00

場所: 横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/



本件に関するお問い合わせ

ホテルニューグランド

営業企画部

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

〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地

E-mail: 1927@hotel-newgrand.co.jp

Tel: 045-681-1877(直通)

Fax: 045-663-3600