

ホテルニューグランド  
リンゴの果実感とザックリとした食感がやみつきになる美味しさ

## ガレット・ポム

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4月1日(水)～5月31日(日)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、ベーカリー工房の新商品「ガレット・ポム」を販売します。ザックリとした食感が印象的なデニッシュ生地の中には、香ばしい上品な甘さのクレーム・ダイヤモンドと、薄くスライスしたリンゴのコンポートを花びらのようにあしらい、サクサクのクランブルを飾り焼き上げました。バター豊かな香りやリンゴのやさしい甘さ、ジューシーで食べ応えがある食感が嬉しい満足度の高いデニッシュです。のんびりと過ごす休日の朝食時間が、贅沢なひとときになる一品です。



販売期間 2026年4月1日(水)～5月31日(日)

価格 ガレット・ポム (1個) ¥648(税込)

※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方は税率が異なります。

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

## ベーカリーシェフ

河口 誠 / Makoto Kawaguchi

1969年11月25日生まれ。神奈川県出身。  
1992年に日本へフランスパンを伝承したフィリップ・ピゴ氏のフランス製パン技術を学んだところからベーカリーシェフとしてのキャリアをスタートし、製パン業界において約30年のキャリアをもつ。複数のホテルやベーカリーで腕を振るい、商品開発や監修など多岐にわたるベーカリー業務の経験を積み、2024年にホテルニューグランドに入社。“美味しいものは美しい”をモットーに、芸術的な感性と美食体験の追求を大切に、日々商品開発に励む。



## 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/](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/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/)

