

2022年7月21日

館内4つのレストランおよびバーにて、開業後初の メニュープロモーションを8月1日から一斉に開始 南国のフルーツやスパイスなど自然の素材で「ウェルビーイング」を促すメニューが勢揃い

先月13日に横浜・みなとみらい21地区内に開業したばかりの新世代の「ウェルネス」ホテル、**ウェスティンホテル横浜**（英語表記：The Westin Yokohama、総支配人：リチャード・スーター）では本年8月1日から、館内4つのレストランおよびバーにて、開業後初めてとなる期間限定のメニュープロモーションを開始いたします。

今回のメニュープロモーションでは、夏の時期に相応しい、それぞれの料飲施設の個性あふれるプロモーションを展開いたします。ゲストの「ウェルビーイング（心身ともに健康な状態であること）」を第一に考える当ホテルの方針を反映し、猛暑が予想される本年の夏の時期にもヘルシーかつ快活にお過ごしいただけるよう、彩りも鮮やかなエキゾチックな南国のフルーツや香り豊かなスパイスやハーブをふんだんに使ったオリジナルメニューを各種ご用意いたしました。当ホテルでは、SDGsの観点から「地産地消」にも積極的に取り組んでおり、今回のメニュープロモーションでも、神奈川県産の食材を使ったアイテムも登場いたします。



ロビーラウンジでご提供する「エキゾチックフルーツとハーブのアフタヌーンティー」

THE WESTIN

YOKOHAMA

ウェスティンホテル横浜の本年夏の期間限定のメニュープロモーションの概要は以下のとおりです。

レストラン名	ロビー・ラウンジ
プロモーション名	エキゾチックフルーツとハーブのアフタヌーンティー
開催時期	8月1日(月)～9月30日(金)
概要	キウイ、マンゴー、パッションフルーツ、パイナップルなど、夏ならではのエキゾチックな味覚なフルーツやハーブをふんだんに使い、当ホテルのシェフが心を込めて創り上げた、色鮮やかで芸術的なセイボリーやスイーツから構成されるアフタヌーンティーセット。土日と祝日にはアフタヌーンティーセットに季節限定のメロンクリーム・ソーダやトロピカルノンアルコール・スパークリングワインを提供いたします。その他、ロビーラウンジではウェスティンホテル横浜オリジナルの6つの「ウェルビーイング」をテーマにしたハーブティーやサマークラフトカクテルなどもご用意しています。
金額(税・税込)	2部制:13:00-15:00/15:30-17:30 平日: 6,500円・土日・祝(8/12, 8/15含む): 7,500円

レストラン名	喫水線(キッスイセン)
プロモーション名	スパイスフェスティバル
開催時期	① 8月1日(月)～9月30日(金) ② 8月1日(月)～8月31日(火)
概要	① 香り豊かなスパイスを効かせたコースメニューと、抹茶を使用したかき氷をご提供。レモンバーベナ、山椒、クミン、五香粉、スモークパプリカなどのスパイスを料理長の天田内が純粋な日本料理に見事に取り入れた斬新で刺激的なコース内容となっております。8月1日～8月31日の期間限定でアラカルトメニューに登場する抹茶かき氷は、ごま油パウダー、パウダーゴールドを使用し、驚きに満ちた味わいに。テーブルサイドにある抹茶のコンデンスミルクをかけると、一味違った味わいが楽しめます。 ② 期間中、浴衣でご来場の方には、オリジナルのモクテル(ノン・アルコールカクテル)またはソフトドリンクを1杯無料サービスいたします。
金額(税・サ込み)	① スパイスフェスティバルランチ(3コース): 4,500円 スパイスフェスティバルディナー(4コース): 6,000円 ② 抹茶かき氷: 2,300円

THE WESTIN

YOKOHAMA

レストラン名	ブラスリー・デュ・ケ
プロモーション名	① プロヴァンス風ランチとフリーフローワイン(2時間制) ② バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社のワインとペアリングディナー
開催時期	① 8月6日(土)～9月25日(日)土日祝日(8/12を含む)のみ ② 9月23日(金)と24日(土)の2日間のみ
概要	① ブランチはシェアリングコンセプトでスタートし、南仏料理と地中海の味にインスピレーションを受けた、自家製パテ・ド・カンパーニュ、豚頭のテリーヌ、季節の魚のローストまたは大山鶏胸肉の低温ローストの後、最後はデュ・ケ名物のゲリドンで提供されるクラシックなフレンチタルトで締めくくります。フランス産のワインをフリーフローでお楽しみいただけます。 ② ウニとステーキのタルタル、スローポーチドエッグ、コンテチーズとトリュフ、デュ・ケ風ブイヤベースなど、季節のクラシックフレンチを中心とした5コースのメニューを、南仏ランドックの名門ワインメーカー、バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社のワインとペアリングでご提供します。
金額(税・サ込)	① 9,800円 ② 16,000円

レストラン名	コード・バー
プロモーション名	エキゾチックサマーカクテル
開催時期	8月1日(月)～9月30日(金)
概要	旬のフルーツや野菜を活用した、期間限定のカクテルおよびモクテル(ノン・アルコールカクテル)をご提供いたします。今回は特に、「神奈川の夏」をイメージし、暑い夏を乗り切るための爽やかな食材の味わいと、経験豊富なバーテンダーが生み出す野菜や果物のユニークな組み合わせが特徴となっています。 ① シグネチャーカクテル「ヘブンリーベッド」のサマーバージョン:バカルディのラム酒をベースに国産フレッシュマンゴーを使用した至福のカクテル。エキゾチックなフレーバーでお客様を驚かせ、リフレッシュした気分を誘います。 ② モクテル「ドレスアップ」:愛知県産マイクロトマト(デコレーション)とクランベリーを使用。 ③ フローズンモクテル「赤富士」:国産西瓜と紫蘇を使用したフローズンモクテル。
金額(税・サ込)	① 2,800円②2,600円③2,400円

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Wellを通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約40の国と地域に225軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブンリーベッド、革新的なギアレンディングプログラムや、ブランドを代表するフィットネススタジオであるWestin WORKOUT®内のTRXのジム設備、美味しく栄養豊富な食事メニューなど、ゲストに幅広いウェルネスサービスをご体験いただけます。詳細については、www.westin.comをご覧ください。また、Facebook (facebook.com/Westin)、Twitter や Instagram (@westin)で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

<本リリースに関するお問い合わせ>

ウェスティンホテル横浜 広報代理店 アビアレップス株式会社(担当:早瀬、川島、鶴沢)

Eメール: japan@aviareps.com 電話:(03) 3225-0008 FAX:(03)-5363-1118