

2023年10月18日

【ウェスティンホテル横浜】
フェスティブシーズンを彩る
クリスマス限定メニュープロモーションを
館内5カ所で開催
期間限定の豪華buffetや和のクリスマスコース料理も

新世代の「ウェルビーイング」を体現化したライフスタイルホテル、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・スター）は本年12月1日より、華やぐフェスティブシーズんにふさわしい、冬の味覚をふんだんに使った豪華なクリスマス限定のメニュープロモーションを館内5カ所の飲料施設で順次展開いたします。



ホテル最上階に位置するモダングリル料理「アイアン・ベイ」では、「ズワイガニのラビオリ トリュフ 金柑 コンテチーズ」や「横濱ビーフサーロイン トリュフとポテトのトゥルト 赤ワインソース」などの冬の味覚を贅沢に取り入れたコースメニューをご提供いたします。カジュアルフレンチ「ブラッスリー・デュ・ケ」ではロブスターや国産牛などの素材を伝統的なヨーロッパスタイルで仕上げたコース料理を、創作和食「喫水線」では初の試みとなるユニークな和のクリスマスメニューをご用意いたします。さらに、最上階「コード・バー」では、あまおういちごを使用したスペシャルなカクテルで、横浜の夜景とともにロマンティックなクリスマスの夜を演出いたします。同階のロビーラウンジでは、リンツチョコレートとコラボレーションした「アフタヌーンティー コラボレーション with リンツチョコレート」に加え、夕方からは「アペリティーボ コラボレーション with リンツチョコレート」も同時に開催いたします。

THE WESTIN

YOKOHAMA

ウェスティンホテル横浜の、2023 年クリスマスメニュープロモーションの概要は以下のとおりです。

■ 23階「アイアン・ベイ」

クリスマス・イン・ザ・スカイ

最上階のシグネチャーレストラン「アイアン・ベイ」では、料理長の山下が厳選した神奈川県産の食材を贅沢に取り入れたクリスマスコースをランチ、ディナーにてご用意いたします。



ディナーコースには、旬を迎えるズワイガニを根セロリで包んだ「ズワイガニのラビオリ トリュフ 金柑 コンテチーズ」をはじめ、神奈川近海の鮮魚を特注のグリル台で絶妙な加減に火入れた「アカハタのグリルロメインレタス シャルトリューズ 燻製ヨーグルト」、「横浜ビーフサーロイン トリュフとポテトのトゥルト 赤ワインソース」など、ホリデーシーズンを彩る贅沢なメニューを全 6 品のフルコースにてご提供いたします。ディナーコースはペリエ ジュエベルエポックのボトル付きプランやソムリエが厳選したワインペアリングもお選びいただけます。ランチタイムにはメインディッシュを選べる 4 品のコースをご用意いたします。

高層階から眺めるみなとみらいの美しい景色と共に、大切な方と一緒に思い出に残るひとときをお過ごしください。

期間：ランチ : 12月23日(土)、12月24日(日) 2日間

ディナー : 12月22日(金)～12月24日(日) 3日間

時間：ランチ : 12:00～14:30 (L.O.14:00)

ディナー : 17:00/17:30～、または 19:30/20:00～ (120分・2部制)

※ディナーは12歳以上のご利用とさせていただきます。

THE WESTIN

YOKOHAMA

- 料金：・クリスマスランチコース：10,000円（税サ込）
・クリスマスランチお子様用メニュー：5,000円
・クリスマスディナーコース：25,000円（税サ込）
・クリスマスディナーコース+ペリエ ジュエベル エポックボトル付き
（2名様より）：55,000円/お一人様（税サ込）
・クリスマスディナーコース+ワインペアリング：75,000円（税サ込）
- 会場：23階「アイアン・ベイ」

■ 3階「ブラッスリー・デュ・ケ」 フェット・ド・ア・ラ・ノエル・フランセ



今年のブラッスリー・デュ・ケのクリスマスは、フランスで研鑽を積んだシェフたちが手掛ける、本格的なフレンチ・クリスマスディナーコース「Fête de Noël à la Françaiseーフェット・ド・ア・ラ・ノエル・フランセ（フランス風クリスマスのお祝い）」をご用意いたします。メニューは、クリスマスディナーにふさわしい、香り高いモリーユ茸のソースで仕上げた「国産牛フィレの低温ロースト ドフィノア プティベール 赤ワインジュレ モリーユソース」をメインに、デザートには「クリスマスパリブレスト モルドワインコンポート 冬の果実」をお付けした全5品のコースメニューをご用意いたします。カジュアルで居心地のよい空間で、ご家族やご友人、大切な方と一緒に思い出に残るクリスマスディナーをお楽しみください。

- 期間：2023年12月22日（金）～12月24日（日）3日間
時間：17:30/18:00～、または20:00/20:30～（120分・2部制）
料金：16,000円（税サ込）/1名様
お子様用メニュー：5,000円（税サ込）
会場：3階「ブラッスリー・デュ・ケ」

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 3階「ブラスリー・デュ・ケ」「喫水線」 フェスティブ・ブッフェ



3階の「ブラスリー・デュ・ケ」と「喫水線」の3階オールデイダイニングでは、フェスティブシーズンにあわせてお祝い気分を盛り上げる「フェスティブ・ブッフェ」をご用意いたします。

クリスマス期間のランチブッフェには、「Eat Well」が叶うヘルシーなサラダコーナーや多彩な前菜をお楽しみいただける前菜コーナー、パテドカンパーニュやローストビーフなどのクリスマスらしいメニューをはじめ、カービングステーションでは「ローストチキン 栗のスタッフィング キャロットグラッセ 芽キャベツロースト 赤ワインジュレ チキンジュ」、「クローブ香るメープルシロップで焼き上げたクリスマスハム」をご用意いたします。デザートコーナーには、ペストリーシェフたちが心を込めてご用意したケーキやスイーツなども並びます。

年末年始には、開業以来初のランチタイムとディナータイムの両方にブッフェをご用意し、ウェスティンホテル横浜で迎える新年にふさわしい彩り豊かなお料理の数々をご提供いたします。

期間：①クリスマス/ランチブッフェ：12月23日（土）、12月24日（日）2日間

②年末年始/ブッフェ：12月30日（土）～2024年1月3日（水）5日間

※1月3日（水）はランチタイムのみフェスティブ・ブッフェをご提供し、ディナータイムは通常営業となります。

時間：①11:45/12:00～または14:15/14:30～

②ランチ：11:45/12:00～または14:15/14:30～

ディナー：17:30/18:00～または20:00/20:30～

※すべて120分・2部制

料金：①大人/9,000円、子ども（4歳～12歳）/3,600円

②ランチ：大人/8,000円、子ども（4歳～12歳）/3,200円

ディナー：大人9,800円、子ども（4歳～12歳）/3,900円

※すべて税・サ込みの料金 3歳以下は無料

THE WESTIN

YOKOHAMA

会場：3階「ブラッスリー・デュ・ケ」/「喫水線」

■ 3階「喫水線」

喫水線一和のクリスマス



喫水線では、料理長の天田内が厳選した神奈川県旬の食材を贅沢に使用した、全7品のクリスマスメニューをご用意いたしました。白子のなめらかな食感と繊細な舌触りをそのままにお楽しみいただく「鱈白子と冬菜の琥珀寄せ 柚子 三つ葉」をはじめ、濃厚な蟹みそを贅沢に使用した「蟹みそ茶碗蒸し 蟹身 菊花餡 生姜」、伊勢海老を贅沢に焼き上げ、木の芽で香り豊かに仕上げた「伊勢海老と金目鯛の木の芽焼き ベル南瓜 蜜煮 雪輪蓮根 はじかみ」など、日本の豊かな自然が育んだ贅沢な食材を伝統的な手法を守りながらもユニークな遊び心溢れるおもてなしで、心に残るクリスマスのひとときをご提供いたします。

期間：2023年12月22日（金）～12月24日（日）3日間

時間：17:30/18:00～または20:00/20:30～（120分・2部制）

料金：12,000円（税サ込）/1名様

お子様用メニュー：4,000円（税サ込）

会場：3階「喫水線」

THE WESTIN YOKOHAMA

■ 23階「コード・バー」

聖夜に贈るクリスマスカクテル 2023



今年のクリスマスカクテルは甘酸っぱいいちごのティラミスをおもわせる、贅沢な一杯「ストロベリーティラミス」をご用意いたします。2層のカクテルは、下には凝縮された旬のあまおういちご、上にはマスカルポーネクリームのエスプーマを乗せ、自家製あまおういちごのドライパウダーをかけてなめらかな口当たり仕上げました。特別な一夜にふさわしい至高の一杯です。

期間：12月1日（金）～12月25日（月）

時間：15:00～24:00 (L.O. 23:00)

料金：3,600円 (税サ込)

会場：23階「コード・バー」

■ 23階「ロビーラウンジ」

アペリティーボ コラボレーション with リンツチョコレート



23階ロビーラウンジでは、スイス発プレミアムチョコレートブランド「Lindt（リンツ）」のチョコレートとコラボレーションしたクリスマス限定のアフタヌーンティー「アフタヌーンティー コラボレーション with リンツチョコレート」に加え、夕方から横浜の煌めく夜景を眺めながらフリーフロードリンクと共にお楽しみいただける「アペリティーボ コラボレーション with リンツチョコレート」を開催いたします。

THE WESTIN

YOKOHAMA

期間：12月1日（金）～12月25日（月）

時間：①12月1日（金）～12月21日（木）/18:00～21:00（120分）

②12月22日（金）～12月25日（月）/17:45～または20:15～（120分・2部制）

料金：①ライト/7,000円、スタンダード/8,000円、プレミアム/10,000円

②11,500円

※各フリーフロープランに含まれるもの

- ・アペリティーボ（スイーツとセイボリー）
- ・ライト：ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコール白ワイン、ソフトドリンク
- ・スタンダード：スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ソフトドリンク
- ・プレミアム：シャンパン、赤ワイン、白ワイン、ソフトドリンク

※お飲み物のラストオーダーは30分前となります

※すべて税・サ込みの料金。

※②の期間はプレミアムプランのみのご提供となります。

会場：23階「ロビーラウンジ」

■ ウェスティンホテル横浜について

ウェスティンホテル横浜は2022年6月、国内6軒目の「ウェスティン」ブランドのホテルとして横浜のみなとみらいに誕生いたしました。ウェスティンブランドのビジョンが完全に体現化された新世代のライフスタイルホテルとして、ゲストの皆様が旅行中でも最高のコンディションでお過ごしいただけるよう、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」を全客室に完備し、屋内プールやフィットネススタジオ、国内初のホテル名を冠したヘブンリースパバイ ウェスティンなどを兼ね備えた1千㎡超の広さを誇る「総合ウェルネスフロア」を擁し、「ウェルビーイング」に重きをおいたサービスおよび施設をご提供しています。ウェスティンホテル横浜は、ビジネスやレジャーを問わず、横浜を訪れる方への快適なステイをお約束いたします。

HP：<http://www.westinyokohama.co.jp>

Instagram：[westinyokohama](https://www.instagram.com/westinyokohama)

■ 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](https://www.facebook.com/Westin)）、Twitter や Instagram（[@westin](https://www.instagram.com/@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

THE WESTIN

YOKOHAMA

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](https://www.marriott.com/ja-jp/bonvoy) 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：四條、川島)

Eメール: WestinYokohamaPR.jp@aviareps.com 電話：(03) 6261-5733