

2023年5月9日

【ウェスティンホテル横浜】
夏の風を感じる フレッシュ&ヘルシーな
サマーメニュープロモーション 2023 を館内各所で展開
シグネチャーレストラン「アイアン・ベイ」の新コースメニューや
メロンとラベンダーのアフタヌーンティーなど

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6月1日から、夏に旬を迎える新鮮な食材をヘルシーに取り入れたサマーメニュープロモーションを館内各所で順次展開いたします。



新たな料理長（山下正太）を迎えたばかりの「アイアン・ベイ」では、新料理長就任記念コースとして、地元横浜の食材や夏野菜にこだわったメニューを提供するほか、ラベンダーとメロンの夏らしい清涼感溢れるアフタヌーンティー、フレッシュトマトをふんだんに使ったトマトフェアなど、5か所の料飲施設にて心身共にリフレッシュする、サマーメニュープロモーションを開始いたします。このほか、横浜開港祭の花火を見ながらご堪能いただけるディナープランや、フランス文化と美食の祭典「横浜フレンチ月間 2023」の一環としてご提供する1夜限りのフレンチコース、夏祭りを想わ

THE WESTIN

YOKOHAMA

せる串焼きスタイルを取り入れた和食コース料理など、夏の訪れを感じられる、フレッシュ&ヘルシーなメニューを取り揃えております。

「サマーメニュープロモーション 2023」の概要は以下のとおりです。

■23階 ロビーラウンジ

ラベンダーとメロンのアフタヌーンティー



23階ロビーラウンジでは、贅沢な夏の風味をお楽しみいただけるアフタヌーンティーとして「ラベンダーとメロンのアフタヌーンティー」をご用意いたします。メロンでコーティングしたラベンダーと生ハムのムースを加えた「生ハムメロン」、「スモークサーモンと焼きパイナップルのロール ラベンダー味噌クリームチーズ」などのセイボリーアイテムや、「メロンとココナッツのミルフィーユ」や「ラベンダーとライチのケーキ ラズベリーソース」など、ラベンダーが引き立てるメロンの爽やかなエッセンスをお楽しみください。ウェルカムモクテルとして、ブルーベリーとラベンダーを紅茶で割った美しいパープルのドリンク「サマーラベンダー」をご用意しています。土日・祝日には「メロンとローズのソーダ」をお付けいたします。

期間：7月3日（月）～9月4日（月）

時間：13:00～15:00 / 15:30～17:30（二部制 /120分）

料金：平日 7,000円 / 土日・祝 8,000円（税サ込）

内容：ラベンダーとメロンのアフタヌーンティー、
飲み物 / ウェルカムモクテル、コーヒー、紅茶（ロンネフェルト）ほかソフト
ドリンクのフリーフロー

THE WESTIN

YOKOHAMA

会場：23階「ロビーラウンジ」

■23階 「アイアン・ベイ」

新料理長就任記念ディナー サマーメニュー



23階のシグネチャーレストラン「アイアン・ベイ」に新たに着任した料理長、山下正太の就任記念コースとして、3種のサマーコースメニューをご用意いたします。A4ランクの横浜ビーフ、神奈川県屈指の漁港「三崎港」で獲れた鮮魚など、地元横浜の新鮮な食材をふんだんに使い、特注グリルで「焼き」「焦がし」「燻製」など絶妙な火入れでご提供いたします。グリーンアスパラガスや、ズッキーニ、パイナップルやマンゴーなど、食欲を刺激する色鮮やかな夏の食材と共に楽しみいただけます。

期間：5月24日（水）～ 9月3日（日）

料金：「SMOKE」コース 9,500円、「CHARCOAL」コース 14,500円、
「FIRE」コース 20,000円（すべて税サ込）

会場：23階「アイアン・ベイ」

※6月9日（金）～6月18日（日）はミシュラン・スターシェフとのコラボレーションディナー&ウィークエンドランチのご提供のみのご用意となります。詳しくはウェブサイトをご覧ください。

THE WESTIN

YOKOHAMA

ウィークエンド・シーフードランチ



「アイアン・ベイ」で開業後初となる土日・祝日限定のランチコースを開始いたします。コースは三浦半島から届いた獲れたての魚介類を使用した「アイアン・ベイ シーフードプラッター」からスタートし、メインは「本日の鮮魚のバナナの葉包み焼き」または「シー&ランド国産牛フィレ アワビ」のいずれかよりお選びいただけます。デザートには、パストリーシェフ特製のスイーツをbuffetスタイルにてお楽しみいただけます。

期間：6月24日（土）～9月10日（日）の土日・祝日のみ開催

時間：12:00～15:00 (L.O. 14:30)

料金：9,800円（税サ込）

※「シー&ランド国産牛フィレ アワビ」は追加2,500円（税サ込）でお選びいただけます。

会場：23階「アイアン・ベイ」

THE WESTIN

YOKOHAMA

横浜開港祭花火 窓際確約プラン



今年、第 42 回を迎える横浜開港祭の夜空を彩る花火を鑑賞しながらお食事をお楽しみいただける、「横浜開港祭花火 窓際確約プラン」。山下シェフの就任記念コースより、「Fire」コースにモエ・エ・シャンドンのフルボトルをお付けした本プランは、当ホテルの最上階に位置するアイアン・ベイで窓際席を確約し、大きな窓から見える花火をご堪能いただきながら美食に酔いしれる席数限定のプランです。同日は、最大 10 名様までご利用いただける個室プランもご用意しております。

日程：6月2日（金）

料金：27,000 円 / お一人様 （税サ込）

時間：17:30～22:00(L.O. 21:30)

内容：23 階「アイアン・ベイ」の窓際席を確約し、「Fire」コース（6 皿）にモエ・エ・シャンドンのフルボトルを 2 名様につき 1 本お付けいたします。

会場：23 階「アイアン・ベイ」

※花火の打ち上げ時間は 19:20 以降を予定しております。打ち上げ時間は前後する可能性がございます。19:00 までのご入店をおすすめいたします。

※最大 10 名様までご利用いただける、1 組限定の「横浜開港祭 花火個室プラン」もご用意しております。詳しくはレストラン予約課（045-577-0870）までお問合せください。

※花火大会は当日の天候により中止する場合がございます。

■3階「ブラッスリー・デュ・ケ」

トマトフェスティバル・ウィークエンドランチ



この夏、「ブラッスリー・デュ・ケ」では、トマト本来のおいしさを最大限に引き出した土日・祝日限定のウィークエンドランチをご用意いたします。シェアしてお召し上がりいただく「トマトのガスパチョ」、「イワシのマリネ トマトゼリー」などを含むシェアしてお楽しみいただける大きなプラッターにのせた、ひとくちサイズの料理からスタートし、メインには「大山鶏ムネ肉の低温調理」または皮をパリッと焼き上げた「スズキのソテー」など、ヘルシーで夏の栄養補給にぴったりなメニューをご用意しております。デザートには甘いトマトのタルトをお楽しみいただけます。

期間：6月3日（土）～8月27日（日）期間中、土日・祝日のみ開催

時間：12:00～14:00 / 14:15～16:15（二部制 / 120分）

料金：5,800円 / お一人様（税サ込）

会場：3階「ブラッスリー・デュ・ケ」

THE WESTIN

YOKOHAMA

ブラスリー・デュ・ケ サマーカクテル



トマトフェスティバルの期間に合わせ、トマトをふんだんに使った爽やかでフレッシュな2種類のカクテルとモクテルをご用意いたします

左から

- ①ヴァージン・マリー・デュ・ケ (モクテル)
- ②トマトのスピリッツ (カクテル)
- ③ルージュ・ローズ (カクテル)

期間：6月3日(土)～8月27日(土)

時間：12:00～22:00 (L.O. 21:30)

料金：①1,500円、②③1,700円

会場：3階「ブラスリー・デュ・ケ」

THE WESTIN

YOKOHAMA

フレンチフェスティバル ワインディナー



3階「ブラスリー・デュ・ケ」では、横浜市が開催するフランス文化と美食の祭典「横浜フランス月間」に合わせ、一夜限りの「フレンチフェスティバル・ワインディナー」を開催いたします。ビオディナミ農法として知られる名門ミシェル・シャプティエの最高峰のローヌワインをペアリングでご用意し、美食の都リヨンの郷土料理「リヨン風サラダ」、「セルヴェル・ド・カニユ（チーズのディップ）」や、「牛ファイレ肉のロースト」など新緑のフランスに想いを馳せた本格的なフレンチコースをご提供します。

期間：7月14日（金）一日限定

時間：19:00～

料金：20,000円（税サ込）

会場：3階「ブラスリー・デュ・ケ」

ワイン：

- ・スパークリングワイン：サン・ペレイ ブリュット ナチュラル ラ ミューズ ド RW
- ・白ワイン：サン・ジョセフ ブラン デシャン
- ・赤ワイン：クロズ・ド・エルミタージュ レメゾニエ ビオ
- ・赤ワイン：シャトヌフ・デュ・パプ クロワ・ド・ボワ
- ・ロゼワイン：タヴェル ロゼ ボールヴォワール

■3階「喫水線」

華やぎの夏祭りコース



「喫水線」では、夏の気分を盛り上げる華やぎの夏祭りコースをご提供いたします。神奈川県産の彩り豊かな夏野菜や、三浦半島でその日に獲れた魚のお刺身、屋台で見かける串焼きをイメージした鮎の串焼きやトウモロコシ、やまゆりポークの一皿など、夏の風物詩を夏祭りの雰囲気と共にご堪能いただけます。ディナーには、「手巻き海老天むすび」、「冷やし鴨南蛮うどん」をお付けいたします。

期間：7月3日（月）～8月27日（日）

時間：ランチ　　：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

 ディナー　：17:30～22:00 (L.O. 21:30)

料金：ランチ（4コース）4,700円、ディナー（6コース）7,500円　（すべて税サ込）

会場：3階「喫水線」

THE WESTIN

YOKOHAMA

喫水線の夏のカクテル



喫水線では、夏にぴったりな爽やかなカクテル、モクテルをご用意します。

左から

- ① 「スパイシーレッドアイ」
- ② 「パープル・スプリッツアー」
- ③ 「Sake・モヒート」
- ④ 「バージン・ベリーニ」 (モクテル)

期間：7月1日(土)～8月31日(木)

時間：11:30～22:00 (L.O. 21:30)

料金：①1,700円 ②1,700円 ③1,700円 ④1,200円 (すべて税サ込)

会場：3階「喫水線」

THE WESTIN

YOKOHAMA

■23階「コード・バー」

サマーカクテルコレクション 2023



宮崎産フレッシュマンゴーのピューレと唐辛子が入ったリキュールを使用し、ピンクペッパー、八角、シナモンを飾りに付けた、夏にぴったりのスパイシーなカクテル「ヘブンリーベッド - オリエンタルスパイシーマンゴー」と、神奈川県泉橋酒造のサステイナブルな焼酎「あますことなく」をベースにした白桃のカクテル「白桃クーラー」をご用意いたします。

左から

- ①ヘブンリーベッド - オリエンタルスパイシーマンゴー
- ②白桃クーラー

期間：6月1日（木）～8月31日（木）

料金：①3,500円、②2,300円（すべて税サ込）

会場：23階「コード・バー」

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 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リスパ 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いたします。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。ホテルの詳細は www.westinyokohama.co.jp にてご確認いただけます。

■ 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: 四條、川島)

E メール: YKawashima@aviareps.com

電話: (03) 6261-5733