

2023年8月2日

【ウェスティンホテル横浜】
秋の味覚を贅沢に使用したメニュープロモーションを
館内5カ所の飲料施設で開催
枯山水をイメージした初の和風アフタヌーンティーも

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9月1日より、栗やぶどう、きのこ、ジビエなど秋の味覚をふんだんに使った「実りの秋」の魅力を満喫いただけるメニュープロモーションを館内で5カ所の飲料施設で順次展開いたします。

本プロモーションでは秋の味覚の代表格である栗やぶどうを使ったアフタヌーンティーをはじめ、きのこ、柿、かぼちゃを取り入れたコースメニュー、この時期旨味を増すといわれるイノシシや鹿のジビエ、洋ナシやクランベリーを使ったカクテルなど、秋の味覚を贅沢に使用したメニューをご提供します。また、通常のアフタヌーンティーに加え、初の試みである枯山水をイメージした和風アフタヌーンティーなど日本の秋にふさわしいユニークなプロモーションも展開いたします。

さらに、紅葉をイメージしたカクテルやシガー・チョコレートのペアリングを楽しむカクテルなど、秋の夜長をゆったりと満喫できる大人のためのメニューイベントもご用意いたします。

ウェスティンホテル横浜 2023年の秋のメニュープロモーションの概要は以下のとおりです。

THE WESTIN

YOKOHAMA

■23階「ロビーラウンジ」

マロンとぶどうのアフタヌーンティー



実りの秋の到来とともに旬を迎える栗とぶどうのアフタヌーンティーをご用意いたします。セイボリーには、旬のビーツと甘みの強い巨峰をタルタル仕立てにした「ビーツと葡萄のタルタル 巨峰のベール」をはじめ、サンマを蒲焼にしてシャインマスカットと合わせた「サンマの蒲焼 ひじき シャインマスカット 有馬山椒ロール」を含む全5品、スイーツには国産の栗を使った「カシスのムース 国産マロンクリーム」、「シャインマスカットタルト ホワイトチョコレート ミント」を含む全4品に加え、この季節限定のスコーン2種をご提供します。

ウェルカムモクテルには、バタフライピーシロップ、カモミールティー、洋梨のピューレを合わせた「オータムブリーズ」を、また土日・祝日限定のスイーツとして濃厚なマロンアイスクリームにぶどうとヨーグルトのエスプーマを合わせたパフェをお付けします。

期間：9月5日（火）～9月30日（土）、11月1日（水）～11月30日（木）

※10月1日（日）～10月31日（火）の期間はハロウィンアフタヌーンティーを開催

時間：13:00～/15:30～（120分・2部制）

料金：平日 / 7,000円 土日祝日 / 8,000円 （※いずれも税サ込）

会場：23階「ロビーラウンジ」

THE WESTIN

YOKOHAMA

■23階「アイアン・ベイ」

秋のディナーコース/ウィークエンドランチ



秋のアイアン・ベイでは、きのこ栗のヴルーテをはじめ、地産地消を取り入れた横濱ビーフ、神奈川県屈指の漁港三崎港より獲れたての鮮魚、柿やかぼちゃを使ったデザートなど秋の恵みをお楽しみいただける、本格的なグリル料理をコース料理でご提供します。また、土日・祝日限定のウィークエンドランチでは、より身近にアイアン・ベイをお楽しみいただけるよう、ディナータイムのメニューから選りすぐったショートコースをご用意いたします。また、シェフソムリエによる厳選したワインが楽しめるペアリングのコースもご用意し、一皿ごとに秋の味覚を感じられる料理に合わせた、ワインの香り、味わいをお届けいたします。

期間：ディナー 9月6日（水）～12月3日（日）

ウィークエンドランチ 9月16日（土）～12月3日（日）※土日・祝日のみ

時間：ディナー 17:30～22:00（L.O. 21:30）

ウィークエンドランチ 12:00～15:00（L.O.14:30）

料金：ディナー 9,800円～（税サ込）

ウィークエンドランチ 5,500円～（税サ込）

会場：23階「アイアン・ベイ」

THE WESTIN

YOKOHAMA

■3階「ブラスリー・デュ・ケ」

きのこ秋の味覚のオータムブランチ



ブラスリー・デュ・ケでは、きのこや栗など秋の味覚をお楽しみいただけるオータムブランチを土日・祝日限定でご用意いたします。マッシュルームを柔らかく蒸し、茶碗蒸しのようなスタイルでご提供する「マッシュルームフラン」や、コンフィにしたエリンギのマリネなどの一口サイズの料理をシェアプレートでご提供するほか、温かい栗のムースと合わせてお召し上がりいただくベーコンとポーチドエッグなど秋の味覚をふんだんに使ったバラエティ豊かなメニューをご用意いたします。

また秋の味覚にあわせて、コニャックやサンジェルマン・エルダーフラワーなど、フランスの有名なりキュールにスポットを当てたカクテルを3種ご用意しております。

期間：9月2日（土）～11月26日（日）の期間の土日・祝日のみ

時間：12:00/12:15、または 14:15/14:30 (120分・2部制)

料金：6,000円（税サ込）/1名様

会場：3階「ブラスリー・デュ・ケ」

※本プランは2名様以上でご利用いただけます。

THE WESTIN

YOKOHAMA

秋のジビエウィーク



ブラスリー・デュ・ケでは、秋が一番美味しいと言われる旬のジビエ料理をご用意いたします。国産鹿肉にマッシュルームと栗を加え、赤ワインをたっぷり使用して煮込んだブルギニョンと、どんぐりを食べて脂の乗った柔らかい国産の猪肉と白いんげん豆をふんだんに使用した、フランス南西部の伝統的な煮込み料理のカスレをご用意し、フランス料理の本格的な味と盛り付けをお楽しみいただけます。

期間：10月13日（金）～10月29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：鹿肉のブルギニョンー5,200円/2名様

猪肉のカスレー5,800円/2名様

※ いずれも税サ込

会場：3階「ブラスリー・デュ・ケ」

THE WESTIN

YOKOHAMA

■3階「喫水線」

和のウィークエンドアフタヌーンティー・枯山水



喫水線初となる、お茶と和菓子をお楽しみいただける和のアフタヌーンティーです。日本庭園の枯山水をイメージし、オリジナルの木製弁当箱にご用意いたしました。お飲み物には、神奈川県足柄産の抹茶をお召し上がりになる直前に立ててご用意いたします。その他、ロンネフェルトの紅茶 6 種やコーヒーなどをフリーフローでお楽しみいただける、土日・祝日のみのプランです。

期間：9月2日（土）～11月26日（日）の期間の土日・祝日のみ

時間：15:00～17:00 (L.O. 16:30)

料金：4,500円 (税サ込) ※要予約

会場：3階「喫水線」

THE WESTIN

YOKOHAMA

季の美ジン・ディナーイベント



地元神奈川県産の食材を使用し、秋の味覚を織り交ぜた全 7 品のコースと「季の美 京都ドライジン」のカクテルをペアリングでご堪能いただける、一夜限りのコラボレーションディナーです。京都蒸溜所で誕生した香り豊かなクラフトジン「季の美 京都ドライジン」を使用したアペリティフからスタートし、「季の美」の持つ柚子、生姜、大葉などのボタニカルの魅力を喫水線の料理長天田内が最大限に引き出したお料理をご提供します。

当日は季の美ブランドアンバサダーである加藤寛康氏をお招きし、季の美の歴史や味わいなどを語っていただきます。

期間：11月24日（金）

時間：ドアオープン 18:30 / スタート 19:00～

料金：18,000円（税サ込）※ペアリング込み

会場：3階「喫水線」

THE WESTIN

YOKOHAMA

■23階「コード・バー」

秋を彩るフレッシュフルーツカクテル2種



コード・バーでは、秋のフルーツの代表格であるりんごとフレッシュなみかんを使用した果実感あふれるカクテルをご用意します。

①ヘブンリーベッド・オータム

秋のシグネチャーカクテル「ヘブンリーベッド」は、秋のフルーツの代表格であるりんご（神奈川県産）を使用し、秋の香りを存分にご堪能いただけるカクテルに仕上げました。アメリカのシカゴでオーガニックの樽で熟成されたオーガニックジンを使用し、焼きりんごを漬け込み、焦がしバターの風味をのせたリッチなシードル風に仕上げました。りんごの爽やかな風味とほのかに香るバターの香りで「ヘブンリーベッド」にいるような心地よい時間をお過ごしください。

② フロスティー・ミカン

爽やかな酸味と甘みのバランスが特徴の神奈川県湯河原産みかんと、鹿児島県の桜島小みかんの風味が漂う「小正ジン」をコード・バーオリジナルのキャンディードライみかんを添えてフローズンスタイルに仕上げました。

提供期間：9月1日（金）～11月30日（木）

時間：15:00～24:00 (L.O. 23:00)

料金：①3,200円 ②2,300円 (いずれも税サ込)

会場：23階「コード・バー」

THE WESTIN

YOKOHAMA

シガー・チョコレート with ウィスキーカクテル



天気の良い日に望める富士山から着想を得て、ジャパニーズ・ウィスキーの「富士」をベースにしたウィスキーカクテル 2 種と大人のシガー・チョコレートとのペアリングメニューをご用意いたします。葉巻に見立てたシガー・チョコレートは、70%ショコラのガナッシュとレモンの風味を加えて大人の味に仕上げました。「一期一会」または「横濱ビーフ・オールドファッション」のウィスキーカクテルと合わせてお召し上がりいただけます。

①一期一会

横浜開港に貢献した井伊直弼の想いをつなぐ抹茶ベースのカクテルをご用意します。茶道に熱心な井伊直弼は、茶の湯を「一期一会」と表現し、茶会の出会いを一生に一度のものとし、大切にしてきたといわれています。当ホテルでもお客様との出会いを大切に、心を込めてカクテルをお作りします。

②横濱ビーフ・オールドファッション

ウィスキーと横濱ビーフの脂で風味付けをしたクラシックなカクテル「オールドファッション」をご用意いたします。グリル料理「アイアン・ベイ」でご提供している横濱ビーフのカット時に出た脂を利用して風味付けをした、SDGs を意識したウェスティンホテル横浜ならではのオリジナルカクテルです。

提供期間：9月1日（金）～12月29日（金）

時間：15:00～24:00

THE WESTIN

YOKOHAMA

料金：3,900円（税サ込） ①または②のカクテルをお選びいただけます。
会場：23階「コード・バー」

■ 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) 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: WestinYokohamaPR.jp@aviareps.com 電話：(03) 6261-5733