

2024年6月6日

【ウェスティンホテル横浜】
新たな味覚体験を提供する
「夏の饗宴～和が織りなす味覚旅」を開催
かき氷から素麺、メキシカンスタイルの和食まで

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）は2024年7月1日より、当ホテルの創作和食レストラン「喫水線」にて、特製の七夕素麺やかき氷、メキシカンのエッセンスを取り入れたコースメニューまで、和食の新しい可能性を感じていただけるメニュープロモーション「夏の饗宴～和が織りなす味覚旅」を実施いたします。また、伝統ある蔵元「井上酒造」とコラボレーションし、日本酒を味わいつくす一夜限りのイベント「日本酒の会 with 井上酒造」も開催いたします。



当ホテルの3階「喫水線」は季節ごとにユニークなテーマで遊び心のある和食をご提供する創作和食レストランです。2024年は「夏の饗宴～和が織りなす味覚旅」と題し、濃厚なマンゴーソースでいただく「和のトロピカルかき氷」や七夕に合わせた「素麺ランチセット」などの涼を感じるメニューから、メキシコのエッセンスを取り入れて喫水線風にアレンジした和食、神奈川県が誇る蔵元の日本酒まで、様々な角度から和をご堪能いただけるメニューをご用意いたします。

「夏の饗宴～和が織りなす味覚旅」のプロモーションの概要は以下のとおりです。

3階 喫水線

■ 七夕素麺ランチセット



喫水線では、七夕の季節に合わせて冷たい素麺のランチセットをご用意いたします。星型にかたどったかわいらしい野菜が天の川に見立てた冷たい素麺を彩り、七夕気分を演出いたします。手巻き海老天むすは、お好きなタイミングでお客様ご自身が巻いて仕上げる楽しさを体験していただけます。デザートには涼を感じる、喫水線の名物「最中アイス」をご用意いたします。

期間：7月1日(月)～7月7日(日)

時間：11:30～14:30 (L.O. 14:00)

料金：2,500円(税サ込)

THE WESTIN

YOKOHAMA

■ 喫水線メキシカンフュージョン



喫水線では、暑い夏にぴったりな、メキシコ料理と伝統的な和食を巧みに融合させた「喫水線メキシカンフュージョン」をご用意いたします。昨年、メキシコのホテルにて開催された「和食の祭典」においてゲストシェフを務めた喫水線の料理長天田内（あまたない）が、現地での体験を元に、日本の食材や料理の伝統的な技法を融合させ、喫水線らしい遊び心のある独創的なメニューをご提供いたします。和の粹とメキシコのエッセンスをが織りなすここでしか味わえない味覚の旅をお楽しみください。

期間：7月1日（月）～9月1日（日）

時間：ランチ　：11:30～14:30 (L.O. 14:00)

 ディナー：17:30～22:00 (L.O. 21:30)

料金：ランチ：5,000円（税サ込）ディナー：8,000円（税サ込）

■ 和のトロピカルかき氷



夏の喫水線では、完熟マンゴーを贅沢に使用した「和のトロピカルかき氷」をご提供いたします。特製のココナッツフレーバーの氷の下にはフレッシュなドラゴンフルーツとキウイ、マンゴーを忍ばせ、食べ進めるほどにフルーツの様々な食感と味わいが楽しめます。タピオカを入れた濃厚なココと甘みの特製「マンゴー練乳とタピオカソース」を添えてご提供いたします。トップに乗せた国産マンゴーと自家製ココナッツチュイルのサクサクした食感を併せてお楽しみください。

期間：7月1日（月）～8月31日（土）

時間：ランチ　：11:30～14:30 (L.O. 14:00)

 コーヒー&アイスクリーム　：15:00～17:00(L.O. 14:30)

 ディナー　：17:30～22:00 (L.O. 21:30)

料金：2,600円（税サ込）

■ 日本酒の会 with 井上酒造



喫水線では、神奈川県足柄市に位置する寛政元年（1789）創業の歴史ある蔵元「井上酒造」とコラボレーションした一夜限りの「日本酒の会 with 井上酒造」を開催いたします。蔵出しした 5 種の日本酒と、その味わいにぴったりと寄り添う足柄の食材や新鮮な夏野菜を使った料理をご用意し、飲み比べながらそれぞれの酒がもつ個性をお楽しみいただけます。

蔵元からはゲストスピーカーをお招きし、日本酒にまつわる知識、その製法や歴史、おすすめの飲み方などをお話いただきます。地元神奈川県の酒造と地元の食材を通じて、豊かな食の体験をご堪能ください。

開催日：7月19日（金）

時間：ドアオープン 19:00 / スタート 19:15

料金：18,000円（税サ込）

※料理、ペアリング込みの料金

■ 井上酒造について

寛政元年(1789年)に箱根の麓、足柄平野 大井の庄(神奈川県足柄上郡大井町)で井上家6代目要七によって創業された蔵元。現在の7代目まで当時と変わらぬ地で酒造りを続けている。代表銘柄の「箱根山」というブランドは、昭和42年に当時の西ドイツへの輸出を始めるにあたり、海外でも通用する銘柄を検討した結果、蔵から毎日眺めることができる日本の世界的に有名な観光地箱根にちなんで命名し、輸出専用銘柄として使用していた。

近年では、地元の農家の振興に少しでも寄与したいとの思いから、地元足柄平野で栽培された酒造好適米「吟のさと」を使用した純米吟醸酒を販売したり、地元大井町高尾地区の棚田で栽培した酒米を使い純米

THE WESTIN

YOKOHAMA

酒を醸している。また、SDGsへの取り組みとして、使用電力を太陽光発電を中心とした100%再生可能エネルギーに切り替え、その太陽光パネルの下で自然栽培した米で造った日本酒も発売。伝統を守りつつも時代の変化に対応した酒を醸し、さらには食事と一緒に楽しめる食中酒造りを目指している。

■ 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](http://www.westinyokohama.co.jp)

Instagram : @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235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、Heavenly® Bed（ヘブンリーベッド）、TRX フィットネス器具を備えたフィットネススタジオやHypericeとBalaの最新リカバリーと筋力トレーニングを特徴とする多目的なギア貸出プログラムなどの特徴的なWestinWORKOUT®（ウェスティンワークアウト）、Eat Well（イートウェル）メニューの美味しく栄養価の高いメニューなど、個性的なウェルネス体験をお楽しみいただけます。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)）、X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