

2024年7月1日

【ウェスティンホテル横浜】
「Leonard's BAKERY（レナーズ・ベーカリー）」の揚げたてのマラサダが楽しめる「ハワイアン・サマーブッフェ」と
贅沢な「Tボーンステーキ・サマーランチ」を開催

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8月より、暑い夏にぴったりの豪華で贅沢な2つのメニュープロモーションを展開いたします。人気のハワイアンメニューをお好きなだけ堪能できる「ハワイアン・サマーブッフェ」と、薪で焼いたTボーンステーキを贅沢に味わう「Tボーンステーキ・サマーランチ」をご用意いたします。



8月10日より3階ブラスリー・デュ・ケ/喫水線にて開催する「ハワイアン・サマーブッフェ」はご家族やご友人とお楽しみいただけるハワイのローカルフードやお子様がお好きなメニューが豊富に揃う豪華なブッフェです。

メニューは「スパムおにぎり」などのお子様メニューをはじめ日本でもお馴染みの「アヒボケ」や「ガーリックシュリンプ」、白身魚を葉で包んで蒸した「ラウラウ」などの本格メニューまで、幅広い年代の方々にお楽しみいただける内容となっております。

THE WESTIN

YOKOHAMA



今回はワゴンサービスにて本場ハワイの人気老舗ベーカリー「Leonard's BAKERY（レナード・ベーカリー）」とコラボレーションしたハワイ風揚げパン「マラスダ」をハワイと同じレシピで揚げたてをご用意いたします。

また、23階アイアン・ベイでは8月の土日およびお盆期間中、ステーキの王道であるサーロインと、柔らかいヒレを一度に味わえるボリュームな「T ボーンステーキ・サマーランチ」を開催いたします。薪を使って繊細に焼き上げた T ボーンステーキの格別な味わいを3種のソースとともにご堪能いただけます。新鮮な夏野菜を使った前菜やスープと共に、暑い夏にぴったりのパワーチャージメニューをご堪能いただけます。

「ハワイアン・サマーブッフェ」「T ボーンステーキ・サマーランチ」の詳細は以下のとおりです。

ハワイアン・サマーブッフェ



ハワイアンメニューづくりの豪華なブッフェです。ランチタイムにはウクレレのライブパフォーマンスをご用意し、ハワイの優雅なリゾート気分を満喫いただけます。メニューはハワイの定番ローカルフード「アヒポケ」、「ガーリックシュリンプ」等の日本でも親しみやすいメニューから、白身魚を葉で包んで蒸した「ラウラウ」や

THE WESTIN

YOKOHAMA

「オックステールスープ」などの本格的なメニューまで、バリエーション豊かなハワイのローカルフードをメニューに揃えました。

シェフのライブステーションでは、ランチではローストビーフ、ディナーではポークバックリブロースト BBQ をシェフが目の前で切り分けてご提供します。キッズコーナーには、人気のスパムおむすびやパイナップルをのせたハワイアンピザ、唐揚げやハッシュドポテトなどお子様が大好きなメニューを、スイーツコーナーにはトロピカルなスイーツやパンケーキなどハワイらしいスイーツをご用意いたします。

また、今回はハワイ・オアフ島に本店を構えるベーカリーの老舗「Leonard's BAKERY (レナーズ・ベーカリー)」とコラボレーションしたハワイ風揚げパン「マラサダ」をハワイと同じレシピでご用意し、揚げたてをワゴンサービスにてご用意いたします。フレーバーは一番人気のシュガー味と、当ホテルオリジナルのパイナップルクリーム味の2種をお楽しみいただけます。

日程：8月10日(土)～8月18日(日)

時間：

- ・ランチ ①11:45 または 12:00～ / ②14:15 または 14:30 ～ (2部制 120分)
- ・ディナー ①17:30 または 18:00～ / ② 20:00 または 20:30 ～ (2部制 120分)

料金：

- ・ランチ 大人 7,200円 / 子ども (12歳まで) 3,600円 / 未就学児 1,800円 (税サ込)
- ・ディナー 大人 9,000円 / 子ども (12歳まで) 4,600円 / 未就学児 2,250円 (税サ込)

レナーズ・ベーカリー マラサダ ワゴンサービス 時間

ランチ ① 12:15 - 12:45 / ②14:45 - 15:15

ディナー ① 18:15 - 18:45 / ②20:45 - 21:15

ウクレレライブパフォーマンス時間

① 13:00- 13:25 / ②15:30 - 15:55

ご予約：

- ・電話 レストラン予約 045-577-0870 (10:00 - 19:00)
- ・Web <https://bit.ly/3L6vuBx>

THE WESTIN

YOKOHAMA

T ボーンステーキ・サマーランチ



ホテル最上階のグリル料理レストラン「アイアン・ベイ」の 8 月限定のサマーランチメニューに、ジューシーなサーロインと、柔らかいヒレを一度に味わえる骨付き T ボーンステーキを 2 名様でシェアしていただく贅沢なランチをご用意しました。アイアン・ベイ特注のグリル台で薪焼きにした T ボーンステーキのジューシーな味わいを特製の 3 種のソースと共に楽しみいただけます。前菜は夏野菜の旨味たっぷりの「国産アスパラガスの炙り」や「焦がしヤングコーンのスープ」を、付け合わせには、トリュフの香をまとった「神奈川県インカのめざめのフリット」と、軽い口当たりの自家製パン「ポップオーバー」をご用意いたします。「ポップオーバー」はおかわり自由となっております、お好きなだけお召し上がりいただけます。

また、公式ホームページを通してご予約いただいた方には、ウェルカムドリンクとしてハワイで誕生したと言われるトロピカルなカクテル「チチ」をお付けいたします。
(※チチは、ノンアルコールカクテルでのご提供も可能です。)

開催期間：8/3、8/4、8/10～18、8/24、8/25、8/31
(8月土日およびお盆期間)

時間：

・ランチ：12:00~15:00 (L.O. 14:30)

料金：10,000 円/1 名様 (2 名様より)

ご予約：

THE WESTIN

YOKOHAMA

- ・電話 レストラン予約 045-577-0870 (10:00 – 19:00)
- ・Web <https://bit.ly/3W2REem>

※本コースは2名様よりご予約を承ります。

※T ボーンステーキのサイズは骨付きで約 400 g となり、2 名様でシェアしてお召し上がりいただきます。

※1 名様でご予約をいただく場合は、追加料金として+4,500 円を頂戴いたします。

※3 名様以上でご予約をいただく場合は、400 g のT ボーンステーキを 1 枚追加あたり+4,500 円を頂戴いたします。

ヴーヴ・クリコ・ポップアップ・ハワイアンテラス



現在開催中の愛犬と一緒にシャンパーニュを楽しむ「ヴーヴ・クリコ・ポップアップテラス」では、ハワイアン・サマーブッフェの開催期間に合わせ 7 月 6 日 (土) より期間限定で「ハワイアンパイナップルチーズバーガー」「ハワイアンパンケーキ」の新メニューをご用意します。期間中はアロハシャツを着用したスタッフがリゾート感あふれる空間で、南国気分を演出します。また、8 月 10 日 (土) ~8 月 18 日 (日) の期間はウクレレのライブパフォーマンスをご楽しみいただけます。

期間 : 7 月 6 日 (土) ~ 9 月 29 日 (日) の期間の土日・祝日のみ

※8 月 10 日 (土) ~8 月 18 日 (日) の期間は営業いたします。

THE WESTIN

YOKOHAMA

時間：ランチ / 12:00～16:00

ディナー / 17:00～21:30

会場：ウェスティンホテル横浜 3階テラス

ウクレレライブパフォーマンス時間

① 13:00- 13:25 / ②15:30 - 15:55

予約：

・電話 レストラン予約 045-577-0870 (10:00 – 19:00)

・Web <https://bit.ly/3Lp2khE>

注意事項：ホテル館内はペットをお連れいただくことはできません。

ペットご同伴のお客様は、ホテル外側に設置の外階段または外エレベーターをご利用ください。

■レナーズ・ベーカリー



1952年創業の老舗ベーカリーであるレナーズ・ベーカリーはハワイにおいてロコ（地元民）や観光客に愛されているスイーツであるマラサダを広めたパイオニアです。2008年に横浜・みなとみらいに初上陸した店舗では、ハワイと同じ原材料から生地を作り、揚げたてのマラサダを皆様にご提供しています。

■ウクレレ奏者プロフィール

森山潤一 ウクレレジャズプレイヤー（写真右）



学生の頃からピアノと作曲を学び横浜でライブを行う。その傍らクラシックギターも演奏し 30代でウクレレに出逢う。ジャンルにとらわれない Jazzy で Pop なオリジナル曲を持ち味にウクレレプレイヤーとしての活動し、数多くのコンテストに出場する。2020年に自身が参加するウクレレジャズバンドの“Macro Lei Jazz”がナホクハノハノアワード(ハワイ版グラミー賞)のインターナショナルアルバム部門にノミネートし、現在も国内のウクレレフェスティバルや横浜・東京のジャズクラブなどで精力的に活動中。

朋 ウクレレプレイヤー（写真左）

幼少の頃よりピアノに親しむ。ウクレレコンテストにおいて受賞経験もあるウクレレ&ウクレレベース奏者。市や区のイベントやハワイアンレストランでの演奏等、活躍の場を広げている。0歳～高校生までが対象のリトミック・ウクレレのワークショップを手掛ける横浜市桜木町にある Breeze and Tone TREE の代表を務める。

■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

THE WESTIN

YOKOHAMA

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](https://www.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