

Press Release

報道関係者各位

ウェスティンホテル東京

2018年5月14日

ウェスティンホテル東京

さまざまなチーズから生まれる独創的な魅惑

7月限定 人気の「チーズデザートbuffet」

ウェスティンホテル東京（東京都目黒区 総支配人チャールズ・ジャック）は、2018年7月2日（月）～7月31日（火）の期間中、インターナショナルレストラン「ザ・テラス」にて、さまざまな種類のチーズで演出された平日限定の「チーズデザートbuffet」を開催いたします。

チーズをテーマにしたデザートbuffetは毎年とても人気があり、この1ヶ月を1年間、楽しみにお待ちしております。リピーターが多いのも特長です。

マスカルポーネチーズ、カマンベールチーズをはじめ、モッツァレラチーズ、ブルーチーズなど6種類のチーズを基本に、それぞれのチーズの風味が活かされた魅力あふれる独創的なスイーツをご用意いたします。



今回、buffet台に並ぶ大部分のスイーツは、チーズの風味やコクなど、美味しさをしっかりと味わうことが出来る、ウェスティンホテル東京「定番」のチーズケーキです。その中でも特に人気なのが、カマンベールチーズを使った「カマン

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp

ベールチーズドーム」。生クリームと合わせムース状にした可愛らしい形のスイーツは、柔らかく口当たりがなめらかで何個でも食べられるほどです。クリームチーズをふんだんに使用し、濃厚な美味しさを楽しむ「オールドファッションチーズケーキ」「ニューヨークチーズケーキ」もおすすめ。風味の異なるクリームチーズ3種を、スイーツに合わせて割合を変えブレンドすることで、同じ焼き菓子でも飽きのない、まったく異なるものに仕上げています。



新作のスイーツも登場いたします。例えば、個性的なチーズスイーツでは、「ゴルゴンゾーラと赤いベリーのチーズクリーム」。まろやかなチーズクリームを食べ進めると出会う、ゴルゴンゾーラの独特の香りと塩気が赤いベリーの豊かな果実味とよく合い、クセになるスイーツです。

そして、みずみずしいモッツァレラチーズに、パイナップルの果肉とライムのジュレを入れたスイーツ、「モッツァレラチーズとライムとパイナップルのジュレ」は、程良い酸味と甘さが爽やかな、夏らしさが際立つスイーツに。

チーズ好きな方にはぜひお召し上がりいただきたい、自慢のチーズスイーツがずらりと並ぶ、見逃せない1ヶ月。

「チーズ」という一言では表現しきれない、シンプルな中にも独創的で魅力あるスイーツをお楽しみいただける「チーズデザートbuffet」の詳細は以下の通りです。

ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp



■ チーズデザートbuffé

期間： 2018年7月2日（月）～7月31日（火）平日限定

時間： 15:00～17:00

場所： インターナショナルレストラン「ザ・テラス」1F

料金： お一人様 3,900円 税金・サービス料別

ご予約・お問合せ： インターナショナルレストラン「ザ・テラス」

Tel.03-5423-7778 (6:30～23:00)

* 料金には、税金およびサービス料13%を別途加算させていただきます。

* メニュー内容およびプログラムは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

【エグゼクティブパストリーシェフ 鈴木一夫 プロフィール】

1967年、神奈川県生まれ。2000年に「ウェスティンホテル東京」エグゼクティブパストリーシェフに就任。レストランやラウンジ、宴会など全ての“パストリーアイテム”の指揮をとる。ヨーロッパの伝統菓子から、独創性あふれるオリジナルスイーツまで幅広いレパートリーをもち、日々、新商品の開発に余念がない。同ホテル「ザ・テラス」のデザートbufféを手がけ多くのスイーツファンを魅了している。訪れる人を喜ばせたい一心で、挑戦し続ける鈴木のスウィーツには、リピーターも多く、シュークリームやスフレなど定番の人気商品をはじめ、季節ごとの新商品も高い評価を得ている。



ウェスティンホテル東京
THE WESTIN TOKYO

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1
1-4-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo
153-8580 Japan

T +81.3.5423.7000
F +81.3.5423.7600
www.westin-tokyo.co.jp

ウェスティンホテル東京について

緑豊かな洗練された街、恵比寿に位置するウェスティンホテル東京は、日本を代表するヨーロッパスタイルのホテルです。ウェスティンのグローバルなブランドミッション“*For a better you.*™”に基づき、ご来館のお客様にご到着時よりもすがすがしい気分でご出発いただきたく、心身の安らぎと活力を与える数々の独自のプログラムを提供しております。大きな窓を備えたヨーロッパスタイルの全客室（438室）には、ウェスティンホテル&リゾートが安眠を追求し、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」で、快適な睡眠をお約束いたします。また、ホテル内には個性豊かな5つのレストランと3つのバー/ラウンジの他、本格的スパ「ル・スパ・パリジエン」では心身のリラクセスに役立つ極上のスパメニューをご提供しております。大理石の大きな柱を特徴とするロビーや館内随所に点在するブロンズ像、絵画、タペストリーなどの数々の美術品はヨーロッパスタイルをさらに演出しています。ホテルの敷地内には、英国のチェルシーフラワーショーで何度もゴールドメダルを獲得した世界的にも有名な景観アーティスト石原和幸氏デザインによる、都会の中の緑のオアシス「ウェスティン ガーデン」があり、四季折々に異なる景観をお楽しみいただけます。

ウェスティンホテル&リゾートについて

10年以上、ウェルネスとおもてなしを先導してきたウェスティンホテル&リゾートは40近くの国と地域で200軒以上のホテルやリゾートを展開しています。ブランドコンセプトである「よりよいあなたになるために」を実現するためのウェルビーイングムーブメントでは、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Wellの6つのプログラムをご用意しております。ウェスティンは、スターウッドホテル&リゾートワールドワイドが運営するホテルブランドです。同社が誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッド プリファード ゲスト (SPG®) では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト（特典除外日）なくご利用いただけます。詳細は www.starwoodhotels.com をご覧ください。

【本件に関する取材等のお問い合わせ先】

ウェスティンホテル東京
Henry Cheung (海外メディア担当)
henry.cheung@westin.com
TEL: 03-5423-7716 (直通)

堀越 智子 (国内メディア担当)
tomoko.horikoshi@westin.com
TEL: 03-5423-7716 (直通)