

2024年10月22日

【ウェスティンホテル横浜】
特別な時間を華やかに彩るクリスマス限定メニューを
館内各レストランで提供
ディナーコースからブッフェまで豪華メニューをご用意

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）は本年12月21日より、心躍るクリスマスシーズンにふさわしく「Cheers to the Holidays!」をテーマに掲げ、旬な食材の美味しさを堪能できる限定メニュープロモーションを全館で開催いたします。



賑やかに彩られるクリスマスシーズンに向け、当ホテルでは館内全体をクリスマスムード一色に整え、皆様をお迎えいたします。各レストランが趣向を凝らしてご用意した特別なクリスマスメニューを、ぜひお楽しみください。

グリル料理「アイアン・ベイ」

ラングスティヌ（手長えび）、横濱ビーフフィレや神奈川県産金目鯛など地産地消にこだわり、贅沢な素材をふんだんに取り入れたコースメニューをご提供いたします。

カジュアルフレンチ「ブラッスリー・デュ・ケ」

オマール海老やフォアグラのポアレ、国産牛などを使った伝統的なフレンチスタイルで仕上げた上質なコース料理をご用意いたします。

THE WESTIN

YOKOHAMA

「ブラッスリー・デュ・ケ」 「喫水線」

「ブラッスリー・デュ・ケ」と「喫水線」を繋げた 3 階オールデイダイニングでは昨年ご好評をいただいたクリスマス限定の豪華なランチbuffetをクリスマス及び年末年始に開催いたします。

創作和食「喫水線」

「喫水線」では鱈白子やフグ、寒ブリなど新鮮な海鮮を取り入れた、和風仕立てのクリスマスメニューをご用意いたします。お子様用のコース料理もございます。

ウェスティンホテル横浜の、2024 年クリスマスメニュープロモーションの詳細は以下のとおりです。

■23 階 アイアン・ベイ

クリスマスランチ・ディナー「クリスマス・イン・ザ・スカイ 2024」

23 階のモダングリル料理「アイアン・ベイ」では、料理長・山下がこだわる地産地消の厳選された旬の食材をふんだんに使用した、クリスマス限定コースをご用意いたします。



THE WESTIN

YOKOHAMA

前菜には、旬の国産ホタテやカブを使った美しい一皿や、冬の季節が最も美味しいと言われる根セロリとトリュフのパイ包みなど、季節感溢れるメニューを揃えました。その他、低温でじっくり 3 時間調理したアワビのグリルや、冬野菜と合わせた金目鯛の串焼きもお楽しみいただけます。

メインはアイアン・ベイのシグネチャー「横濱ビーフ」A5 ランクのフィレをグリルで香ばしく焼き上げ、芳醇な味わいを引き立てた「横濱ビーフフィレ ロッシーニ風」をご用意しております。（お肉にトリュフを添えたディナーコースもございます。）

ホテル最上階から美しい景色とともに、最高級の食材を使用した特別なひとときをお過ごしください。

期間：12月21日（土）～25日（水）

時間：

- ・ランチ：12:00～15:00（L.O. 14:30）
- ・ディナー：①17:00～②20:00～2部制（120分）

料金：

- ・ランチ
10,000円または15,000円
お子様用コース：6,000円（12歳まで）
- ・ディナー
22,500円 / グラスシャンパン付き：24,500円
25,500円 / グラスシャンパン付き：27,500円
30,000円（グラスロゼシャンパン付き＋窓際席確約）

※ディナーは12歳以上のご利用とさせていただきます。

※すべて税・サービス料込みの料金です。

■3階 ブラッスリー・デュ・ケ

クリスマス・ディナーコース「ボヌール・ド・ノエル・ディナー」

3階カジュアルフレンチ「ブラッスリー・デュ・ケ」では、クリスマスディナーに、ご家族や大切な方とお楽しみいただけるフレンチディナーコースをご用意いたします。

THE WESTIN

YOKOHAMA



料理長・金田が腕を振るう極上のディナーでは、デュ・ケ特製のフレンチオニオンスープや国産牛サーロインのロースト、糸鰯を冬野菜とトリュフのリゾットとともに楽しむ一皿など、クリスマスにふさわしい5品をご提供いたします。また、オマール海老やフォアグラのポワレを添えた豪華なコースもご用意しております。さらに、豊富なワインセレクションも取り揃えております。お子様向けのコースもございますので、ご家族そろって笑顔あふれる楽しいひとときをお楽しみください。

期間：12月21日（土）～25日（水） 2部制（120分）

時間：①17:30/18:00～ ②20:00/20:30～

料金：16,000円または20,000円（税サ込）

お子様用コース：5,000円（税サ込）

※12月21日～25日の期間は、クリスマスコースのみのご提供となり、アラカルトメニューはご利用いただけません。

※大人の方は、同じコース内容でのご注文をお願いしております。

■3階 ブラスリー・デュ・ケ/喫水線

フェスティブブッフェ

THE WESTIN

YOKOHAMA

今年のクリスマスシーズンも、3階「ブラッスリー・デュ・ケ」と「喫水線」で、フェスティブシーズンを彩るブッフェを開催します。



クリスマスランチブッフェ

今年のクリスマスランチブッフェでは、新総料理長に就任したサラ・マディガンが手掛けるこだわりのウェルカムプレート「La Planche - ラ・プランシェ」に、贅沢なフォアグラテリーヌを加え、ゲストの皆様をお迎えいたします。

和洋折衷のバラエティ豊かなブッフェメニューに加え、ライブステーションでは、シェフ特製の「国産牛のローストビーフ ヨークシャープディング」と「クリスマスハム」をご提供いたします。シュー生地のようにふんわりとした食感が特徴のヨークシャープディングは、マディガンの故郷アイルランドでも親しまれている伝統的な一品です。相性が抜群のローストビーフと一緒に召し上がりいただけます。

デザートコーナーには、自家製の「ブッシュドノエル」、「シュトーレン」、「林檎とピスタチオのパイ」をご用意し、クリスマスにふさわしい心温まるひとときを演出いたします。

期間：12月21日（土）～25日（水） 2部制（120分）

時間：①11:30～13:30 ②14:00～16:00

料金：大人 9,000円 お子様（4歳～12歳）4,500円（いずれも税サ込）

※期間中はクリスマスブッフェのみのご提供となります。

THE WESTIN

YOKOHAMA

年末年始buffet

年末年始限定のフェスティブメニューでは、「海老と季節野菜の天ぷら」や「喫水線特製おでん」など、和の要素を取り入れたバラエティ豊かな料理をご用意しております。ライブステーションでは、ゲストの目の前で「ローストビーフ」「ローストポーク」を提供し、ランチには「豚しゃぶ」、ディナーには「握り寿司」をお楽しみいただけます。

また、1月1日から5日まではホテルからの年始のご挨拶として、「ミニお節盛り合わせ」や「鯛の姿造り」をお付けいたします。

期間：2024年12月26日（木）～2025年1月5日（日）

時間：

- ・ランチ：①11:30 / 11:45 ～ ②13:30 / 13:45 ～ 2部制（90分）
- ・ディナー：①17:00 / 17:15 ～ ②19:30 / 19:45 ～ 2部制（120分）

料金：

- ・ランチ：大人 7,800円 お子様（4歳～12歳） 3,900円
- ・ディナー：大人 9,800円 お子様（4歳～12歳） 4,900円

※すべて税・サービス料込みの料金です。

■3階 喫水線

クリスマスディナー コース「聖夜を彩る和のクリスマスディナー」

3階創作和食「喫水線」では、鱈白子やフグ、寒ブリなどの冬に旬を迎える海鮮を喫水線らしいアイデア溢れる和食に仕立てた特別なディナーコースをご用意いたしました。



THE WESTIN

YOKOHAMA

新鮮な海鮮メニューのほか、牛頬肉の赤味噌煮込みや温かい鯛茶漬など心も身体も温まるメニューをご提供いたします。

さらに、照り焼きチキンやサーモンのお刺身、茶碗蒸しなど、クリスマスの趣を取り入れた和風仕立てのお子様向けクリスマスセットもご用意しております。ご家族皆さままで、特別なひとときをご堪能ください。

期間：12月21日（土）～25日（水） 2部制（120分）

時間：①17:30 / 18:00 ～ ②20:00 / 20:30～

料金：

- ・大人 12,000 円（税サ込）
- ・お子様セット：5,000 円（税サ込）

■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](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