

2024年11月5日

【ウェスティンホテル横浜】
年の瀬と新年の始まりを華やかに演出する
特別メニュープロモーションを展開
莓尽くしのアフタヌーンティーやジビエ料理など、
冬ならではの贅沢な味わいを館内各所で提供

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）はこの冬、年末年始の特別なひとときを演出する冬季限定メニュープロモーションを館内の各レストランやロビーラウンジにて開催いたします。



アイアン・ベイの薪火料理が引き出す豊かな風味、喫水線がご提供する冬の味覚たっぷりのジビエ、ロビーラウンジで楽しむ華やかな莓のストロベリーアフタヌーンティー、そして大人のミルクシェイクカクテルまで、各メニューが織りなす多層的な味わいが絶妙に調和し、冬ならではの贅沢なひとときを彩ります。

ウェスティンホテル横浜の、2024年ウィンターメニュープロモーションの概要は以下のとおりです。

■ **23階 アイアン・ベイ**
「ウィンターメニュー」

THE WESTIN

YOKOHAMA



冬の「アイアン・ベイ」では、薪火やスモークの技を駆使し、旬の食材が持つ風味と豊かな旨みを引き出した特別なメニューをご提供いたします。料理長・山下の自信作は、神奈川県産の菊芋を薪火でじっくりとローストし、自然な甘みを引き立たせた「神奈川県産菊芋の薪火ロースト コーヒーのサバイヨンクルミのキャラメリゼ」です。ほくほくとした菊芋に、コーヒーの香り豊かなサバイヨンソースとキャラメリゼされたクルミの絶妙な組み合わせが、深い味わいを生み出します。

そのほか、神奈川の漁港から届いた新鮮な神奈川県産天然カンパチのタタキや、鴨胸肉のロッシェニ風といった、冬ならではの贅沢な一皿をご用意いたします。また、デザートも薪火の風味を生かし、締めくくりの一品まで、心温まる食のひとときをお楽しみいただけます。

期間：2024年12月4日（水）～2025年3月2日（日）

時間：ランチ 土日祝 12:00～15:00 / ディナー 17:30～22:00

（※月・火定休日）

料金：

<ランチコース>

3コース（IGNITE）5,800円 / 4コース（EMBER）7,800円 / 5コース（FLAME）10,500円

<ディナーコース>

SMOKE 10,000円 / CHACOALE 15,500円 / FIRE 20,000円

※すべて税サ込

THE WESTIN

YOKOHAMA

「フェスティブコース」



年末年始の期間にふさわしい、毛ガニやキャビア、金目鯛などの豪華食材を使用した特別コースをご用意しました。贅沢に毛ガニを使用した「毛ガニ ラクサ風 フレッシュハーブ、りんごのグリル」は、グリルしたりんごを添えることで、甘みと酸味が加わり、全体の味わいに爽やかなアクセントが加わり、スパイスとココナッツミルクの豊かな香りが漂う、異国情緒あふれる贅沢な一皿に仕上げました。また、神奈川県産の金目鯛を串焼きにし、余分な油を落としながら焼き上げた「神奈川県産金目鯛の串焼き 焦がし牛蒡とマグロ節のブイヨン」は、マグロ節を使った香り豊かなソースとともに、金目鯛の繊細な味わいをお楽しみいただけます。年末年始のひとときに、特別感溢れる豊かな味わいをお楽しみください。

期間：2024年12月28日(土)～2025年1月5日(日)

時間：ランチ 12:00～15:00 / ディナー 17:30～/ 20:00～(2部制)

料金：

ランチコース：10,000円/15,000円

ディナーコース：20,000円/25,000円

お子様ランチ・ディナーコース(12歳まで)：各5,500円

※すべて税サ込

※期間中は曜日に関わらずランチ、ディナーともに営業いたします。

※12月30日(月)、12月31日(火)は営業いたします。

■ 3階 喫水線

「和のジビエと冬野菜」

冬の「喫水線」では、季節にふさわしい贅沢なジビエ料理をご提供いたします。



ジビエの美味しさが際立つこの季節に、脂がのった猪ロースのスマーク、旨味が凝縮された蝦夷鹿のロースト、赤味噌でじっくり煮込んだ蝦夷鹿など、クセが少なく食べやすい一品を揃えました。さらに、冬野菜をふんだんに使用し、里芋のマッシュポテトや零余子と薩摩芋の炊き込みご飯といった季節感あふれるお料理もご堪能いただけます。冬ならではの豊かな味わいを、落ち着いた空間でゆったりとお楽しみください。

期間：2024年11月1日（水）～2024年12月20日（金）

時間：ランチ 11:30～14:30 デイナー 17:30～22:00

料金：ランチ 5,000円（税サ込） デイナー 8,000円（税サ込）

■23階 ロビーラウンジ

「恋するストロベリーアフタヌーンティー」

今年のストロベリーアフタヌーンティーは、すべてのスイーツとセイボリーに苺をふんだんに使用し、その魅力を最大限に引き出した特別なメニューをご提供いたします。可愛らしいピンク色に彩られた苺づくしのメニューが、心ときめく贅沢なひとときを演出します。



エグゼクティブペストリーシェフ・白山のおすすめ「フレーズカルパントラのタルトレモン バジル」は、南フランス特産の苺がもつ鮮やかな赤と自然な甘さに、レモンとバジルの爽やかな香りが絶妙に調和した逸品です。セイボリーには、シェフ・ド・キュージヌ・横山が手がける「柚子胡椒香る富山県産白エビと苺のタルタル」や「ストロベリーオニオンボール 苺のピクルス」が、旬の食材と苺の絶妙なハーモニーを奏でます。

さらに、週末・祝日限定で提供するシェフ厳選のフレッシュ苺が彩りを添え、ウェルカムドリンク「ウィンターベリードロップ」と共に、きらめく苺の世界へと皆様を誘います。

期間：

① 2024年12月26日（木）～2025年1月31日（金）

② 2025年2月15日（土）～3月16日（日）

※ 2025年2月1日（土）～2月14日（金）はバレンタイン・アフタヌーンティーをご提供いたします。

THE WESTIN

YOKOHAMA

時間：3部制 第1部 11:30～／第2部 13:45～／第3部 16:00～（各100分制）

料金：平日 8,000円（税サ込）／土日・祝 9,000円（税サ込）

「恋する大人のストロベリーアペリティーボ」

夜のロビーラウンジでは、最上階からの煌めく夜景を背景に、苺尽くしのメニューとお酒を楽しむ大人のための特別プランをご用意いたしました。



メニューは「苺 マルメロ ほうじ茶プリン」のスイーツをはじめ、「ストロベリーとホワイトショコラマカロン ピスタチオ」やフレッシュな苺をサンドした「いちごとクリームチーズのミニバーガー」など、お食事メニューを中心に趣向をこらした苺尽くしのメニューをお楽しみいただけます。

お飲み物は苺と相性の良いシャンパーニュやソフトドリンクなどを自由にお楽しみいただける、3つのフリーフロープランをご用意いたします。

期間：

① 2024年12月26日（木）～2025年1月31日（金）

② 2025年2月15日（土）～3月16日（日）

※ 2025年2月1日（土）～2月14日（金）はバレンタイン・アペリティーボをご提供いたします。

時間：18:00～20:00（120分制）

料金：

THE WESTIN

YOKOHAMA

3つのフリーフロープラン（120分制）

- 1). ライトプラン 8,000 円（ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコール赤・白ワイン、ソフトドリンク）
- 2). スタンダードプラン 9,000 円（スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ソフトドリンク）
- 3). プレミアムプラン 12,000 円（シャンパーニュ、赤ワイン、白ワイン、ソフトドリンク）

※お飲み物のラストオーダーは30分前となります。

※メニューは仕入れ状況によって変更する場合がございます。

■23階 コード・バー

ウィンター・カクテルコレクション 2024

郵便番号をテーマに、その土地の素材や歴史背景にインスパイアされたユニークなカクテルを提供するコード・バーでは、冬限定の2種類のカクテルをご用意いたしました。



① 〒220-0012

Heavenly Bed（ヘブンリーベッド）

ウェスティンが誇る、深い安らぎの眠りに誘う「ヘブンリーベッド」。この冬お届けするカクテルは、ポップでキュートな大人のミルクシェイクです。横浜産のコーヒー

THE WESTIN

YOKOHAMA

ジンをベースに、旬のいちごとバニラアイスを組み合わせ、シンプルながらもコーヒの香ばしいアクセントが絶妙に引き立つ一杯に仕上げました。

② 〒250-0202 / 小田原

Cocktail Name: Layered Orange (レイヤードオレンジ)

小田原は温暖な気候と、富士山の火山灰による水はけの良い土壌、さらに相模湾に面した地形に恵まれ、江戸時代から柑橘栽培が盛んに行われてきました。この豊かな土地で育まれた様々な種類の小田原みかんを贅沢に使用し、自家製のスパイスオレンジシロップ、ベルガモット、バジルを合わせたカクテルです。柑橘の多層的な風味に、カンパリとカカオのビターなフォームが絶妙に重なり合い、深みのある味わいに仕上げました。

期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）

時間：15:00～24:00

料金：各 2800 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 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）

THE WESTIN

YOKOHAMA

Eメール: WestinYokohamaPR.jp@aviareps.com

電話 : (03) 6261-5733