

2025年1月8日

【ウェスティンホテル横浜】
大切な人との特別な時間を演出する
バレンタイン・プロモーション 2025 を展開
地元の恵を活かしたユニークなチョコレートアイテムと
バレンタイン限定のアフタヌーンティー&ディナープランを提供

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2025年のバレンタインに向け、大切な方と過ごす特別なひとときを彩る限定メニュープロモーションを館内の各レストラン、ロビーラウンジ、シュガー・マーチャントにて開催いたします。



2025年のバレンタインは、大人の遊び心を感じさせる洗練されたチョコレートアイテムの販売や、ストロベリーとチョコレートのピンクでコーディネートされたアフタヌーンティー、チョコレートをアクセントに取り入れたディナーコースなど、各料飲施設のシェフがこだわり抜いた限定メニューをご提供いたします。

ロビーラウンジでは、初めて前菜とデザートを二人でシェアできるディナープラン「バレンタイン・エスプリ」を一夜限りでお楽しみいただけます。

「バレンタイン・プロモーション 2025」の詳細は以下のとおりです。

THE WESTIN

YOKOHAMA

23階 シュガー・マーチャント

■ アーティスティックラブ

23階シュガー・マーチャントでは、バレンタイン限定のチョコレートギフトを数量限定で販売いたします。



「アーティスティックラブ」をテーマに掲げた今年のバレンタインチョコレートコレクションは、大人の心をときめかせる洗練されたデザインと、小田原紅茶や湘南ゴールドなど神奈川県のお土産を活かした豊かなフレーバーが特徴です。クリエイティビティと愛に溢れるバレンタインアイテムをお楽しみください。

① シガーショコラ

シガーに見立てたスタイリッシュなデザインで、大人の遊び心を感じさせるチョコレート。濃厚な味わいと洗練された見た目は、大切な人への贈り物や自分へのご褒美にぴったりです。

② バレンタインボンボンショコラ

爽やかな柑橘、湘南ゴールドや小田原紅茶など、地元神奈川県のお土産を活かし、ここでしか味わえないユニークなフレーバーを詰め合わせました。4個入りと6個入りをご用意しております。

<フレーバー>

THE WESTIN

YOKOHAMA

・4個入り：ローズ&カカオパルプ、ラベンダー レモン、小田原紅茶 ラズベリー、湘南ゴールドプラリネノワゼット

・6個入り：ローズ&カカオパルプ（2個）、ラベンダー レモン、小田原紅茶 ラズベリー（2個）、湘南ゴールドプラリネノワゼット

③ アムール・ド・ショコラ

チョコレートで作られたハート型の食べられるボックスに、神奈川県地元食材を活かしたフレーバーチョコレート 6個を詰め込んだとおきのアイテムです。バレンタイン期間限定のロマンティックなギフトとして、大切なひとときを彩ります。

※ハートのボックスの中身は「チョコレートボックス（6個入）」と同様の内容です。

④ チョコレートバークコレクション

シンプルでありながらクリエイティブで洗練された一品として3つのバリエーションをご用意しました。

<フレーバー>

- ・ストロベリー&グラノーラ
- ・ダークチョコレート&フルーツ
- ・柚子&ナッツ

販売期間：2025年1月25日（土）より販売

料金：

- ① シガーショコラ 1,200円（限定50個）
- ② バレンタインボンボンショコラ 4個入り 2,000円（限定50個）
6個入り 3,000円（限定30個）
- ③ アムール・ド・ショコラ 4,000円（限定20個）
- ④ チョコレートバークコレクション 各2,000円（限定20個ずつ）

※売り切れ次第終了いたします。

※料金はすべて税・サービス料が含まれております。

23階ロビーラウンジ

■ バレンタインセットメニュー「バレンタイン・エスプリ」

THE WESTIN

YOKOHAMA



今年はロビーラウンジで初めて、特別な一夜限りのバレンタインディナーセットメニュー「バレンタイン・エスプリ」をご用意いたしました。「大切な人と共有する時間」をテーマに、前菜とデザートシェアスタイルでご提供いたします。

鮮やかな赤を基調としたストロベリーガスパチョやビーツを使用した前菜、愛を象徴するハート形のボンボンショコラが、バレンタインのロマンチックな夜を彩ります。メインディッシュには、大山鶏のグリルをお一人様ずつ贅沢にご提供いたします。

さらに、ロゼシャンパン『ローラン・ペリエ ロゼ』とのペアリングが、ピンク色の泡とともに特別なひとときを演出します。大切な人と過ごす心温まるバレンタインをぜひお楽しみください。

日程：2025年2月14日

時間：18:00～20:30

料金：

バレンタインセットメニュー：12,000円/2名様

シャンパーニュ『ローラン・ペリエ ロゼ』グラス 3,500円/1杯

※料金はすべて税・サービス料が含まれております。

■ バレンタインアフタヌーンティー

THE WESTIN

YOKOHAMA



今年のバレンタインは、人気の「ストロベリーアフタヌーンティー」にチョコレートの魔法をプラスした、期間限定の「バレンタイン アフタヌーンティー」をご用意いたします。

スイーツには、濃厚なチョコレートが楽しめる「ストロベリートルト ショコラ バジル」を取り入れ、甘いムードを一層引き立てます。さらに、土日・祝日限定で登場する「バレンタインパフェ」では、チョコレートドームを割ると現れるロゼハートチョコがサプライズ感を演出します。

セイボリーには、黒トリュフやカカオの贅沢な風味を生かした「クリスピーチョリソーとグリュイエールチーズのカカオサンドウィッチ」など、大人の味わいを取り入れました。ウェルカムドリンクの「ミルクベリー」は、ストロベリーピューレとバタースコッチシロップの優しい甘さが広がり、バレンタインの特別なひとときを盛り上げます。今年だけのときめきあふれる体験を、大切な方とぜひお楽しみください。

期間：2025年2月1日～2月14日

時間：11:30～ / 13:45～ / 16:00～（3部制・100分）

料金：平日 8,000円 / 土日・祝 9,000円

※料金はすべて税・サービス料が含まれております。

※お飲み物のラストオーダーは30分前となります。

THE WESTIN YOKOHAMA

■ バレンタインストロベリーアペリティーゴ



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「恋する大人のストロベリーアペリティーゴ」をバレンタイン仕様にし、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」のスイーツやハート型のボンボンショコラをはじめ、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、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した。

期間：2025年2月1日～2月14日

時間：18:00～21:00（120分制）

料金：

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、コーヒー・紅茶 25種）
- 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、コーヒー・紅茶 25種）
- 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、コーヒー・紅茶 25種）

THE WESTIN

YOKOHAMA

※料金はすべて税・サービス料が含まれております。

※お飲み物のラストオーダーは30分前となります。

23階 アイアン・ベイ

■ バレンタインディナー「Flamed with Love (フレームド with ラブ)」



アイアン・ベイでは、煌めく夜景と薪火の香りが織りなす、この季節限定の特別なバレンタインディナー「Flamed with Love」をご提供いたします。

メインディッシュには、熟成した国産牛フィレ肉をじっくり低温調理した後、薪火で香ばしく焼き上げた「国産牛フィレ肉の薪焼き 柑橘のオランダーズ 燻製ウイスキーソース」をご用意。爽やかな柑橘の香りが引き立つオランダーズソースと、燻製ウイスキーを効かせた深みのあるソースの2種類をお楽しみいただけます。

魚料理には、神奈川県産の新鮮な魚を使用した「神奈川県産金目鯛の串焼き 焦がしたネギと旨味のブイヨン」をご用意し、地元の豊かな恵みをご堪能いただける一皿に仕上げました。

最後に、ホワイトチョコレートとバラの芳醇な香りが広がるデザートで、バレンタインの締めくくりを華やかに演出します。

※期間中、通常の3コースメニューもご用意しております。

THE WESTIN

YOKOHAMA

期間：2025/2/7～2/14（2/10は定休日）

時間：17:30～22:00（L.O. 21:30）

料金：36,000円 / 2名様

3階 ブラッスリー・デュ・ケ

■「アムール・ド・バレンタイン」



今年のバレンタインは、ブラッスリー・デュ・ケで「恋人たちの特別なひととき」をテーマにしたバレンタインディナー「アムール・ド・バレンタイン」をお楽しみいただけます。

前菜には、チョコレートのアクセントを効かせた濃厚な「フォアグラテリーヌ」をご提供。魚料理には、旬の鱈と白子を使用した、繊細で奥深い味わいの「鱈 白子のベニエ キャベツのソース」をご用意いたします。

メインディッシュでは、赤やピンクの彩りが美しいバレンタインにふさわしい鴨肉の一皿をご用意し、目にも楽しいひとときをお楽しみいただけます。デザートには、甘酸っぱいラズベリーソースが濃厚なチョコレートの甘さを引き立てる「チョコレートタルト」をご用意し、ロマンチックな余韻をお届けします。カジュアルで居心地の良い空間で、大切な方とともに心に残る特別な夜をお過ごしください。

THE WESTIN

YOKOHAMA

期間：2025年2月7日～2月14日

時間：17:30～22:00 (L.O. 21:30)

料金：24,000円/2名様(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>

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：WestinYokohamaPR.jp@aviareps.com

電話：(03) 6261-5733