

THE WESTIN

YOKOHAMA

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年7月2日

ウェスティンホテル横浜

【ウェスティンホテル横浜】
世界の美食を日本の食材で堪能する
インターナショナル・ビュッフェ・レストラン
「PACIFIC TABLE」が7月3日（木）にオープン
～太平洋の恵みと横浜の歴史に着想を得た、
開放感あふれる新レストランで発表会を開催～



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、2025年7月3日（木）に、インターナショナル・ビュッフェ・レストラン「PACIFIC TABLE（パシフィック・テーブル）」をオープンします。

新レストランの「パシフィック・テーブル」は、長きにわたり、太平洋への玄関口として栄え、世界との架け橋となってきた横浜港の歴史を美食で表現します。太平洋の

THE WESTIN

YOKOHAMA

果てしない水平線を意味するその名の通り、世界各国のさまざまな美食を味わえるインターナショナル・ビュッフェスタイルのレストランです。

料理には、三浦半島、足柄、三崎漁港など、神奈川県を中心とした地元の新鮮な食材をふんだんに使用します。和・洋・中をはじめとする世界各国の料理をビュッフェスタイルで提供し、まるで美食の世界旅行を楽しんでいるかのような体験をお届けします。レストランの奥に位置する「デザートルーム」はピンクを基調とした、写真映えるスイートな空間です。海や横浜をイメージした色とりどりのスイーツが並び、訪れる方の心をときめかせます。

オープン前日には発表会を開催し、シェフよりレストランのコンセプトやビュッフェメニュー、デザートルームについての説明が行われました。

■発表会の様子

7月2日（水）には、レストランのコンセプトやメニューのプレゼンテーションに加え、新設されたデザートルームのお披露目、さらには実際に提供される料理のデモンストレーションを通じて、「パシフィック・テーブル」の世界観を体験する発表会を開催しました。

■ウェスティンホテル横浜 エグゼクティブ・シェフ Sarah Madigan（サラ マディガン）によるプレゼンテーション



THE WESTIN

YOKOHAMA

「私たちは、『パシフィック・テーブル』のオープンに向け、半年以上をかけて準備を進めてまいりました。この度、私たちのチームが創り上げたこだわりの料理を皆さまにご紹介できることを大変嬉しく思います。本レストランでは、マリOTTが掲げるケージフリーエッグやクレートフリーポークなど、サステナブルな食材の活用に取り組み、他にはないユニークな体験を目指しました。さらに、“イート・ウェル”プログラムの考え方にに基づき、健康的で満足感のあるダイニング体験をご提供するとともに、地元神奈川の豊かな食材を活かした料理を展開します。」

■シグネチャーメニューのライブデモンストレーション



続いてパシフィック・テーブルシェフドキュイジーヌ 山本 和宏による、シグネチャーメニューのライブデモンストレーションが行われました。当日は、ローストビーフのカービングを披露し、来場者の関心を集めました。カービングの合間には、各メニューに込めたこだわりや、素材の活かし方についても丁寧に解説され、食へのこだわりとシェフの技術が伝わるひとときとなりました。

THE WESTIN

YOKOHAMA

■デザートルームのアンベリング



レストランの一角に新たに設けられたデザートルームのアンベリングも、この日の見どころのひとつでした。ピンクを基調とした空間が初めてお披露目され、会場の皆さまが一斉にカメラを向け、華やかな雰囲気になりました。インテリアやディスプレイにも工夫が凝らされており、写真映え・SNS映えする非日常感を演出する特別な空間となっています。

■ウェスティンホテル横浜 エグゼクティブ・ペストリーシェフの白山 隆浩によるデモンストレーションとプレゼンテーション



THE WESTIN

YOKOHAMA

その後、エグゼクティブ・ペストリーシェフの白山 隆浩による、デザートルームのプレゼンテーションとライブデモンストレーションが実施されました。プレゼンテーションでは、スイーツに込めたストーリーについて紹介し、ゲストにとって印象深い時間となりました。その後、フォトジェニックで創造性あふれるラベンダーメレンゲのレモンコーンを目の前で仕上げ、会場に甘い香りと驚きの声をもたらしました。

■試食会の様子



試食会では、前菜からデザートまでの多彩なラインアップが用意され、実際に提供されるメニューが紹介されました。

【ランチビュッフェ】

神奈川県産やまゆりポークの低温ロースト（平日限定）

骨付きもも肉をソミュール（ハーブとクローブ スターアニス シナモン 砂糖 岩塩 水）に12時間漬けこみ、130度オーブンで6時間かけて焼き上げました。神奈川県産三浦レモンをたっぷりかけて、お召し上がりください。

ジャックスクリーク トマホーク 純血ブラックアングス（土日祝日限定）

オーストラリア産の脂と赤身のバランスの良い骨付き肉をマリネし、豪快にローストしました。見た目にもボリューム満点のビーフは、お好みのコンデメントでお召し上がりください。

パシフィックテーブルシグネチャー“パエリア”

THE WESTIN

YOKOHAMA

大きなパエリア鍋で豪快に。新鮮な魚介と野菜をふんだんに使用しました。サフランや浅利の出汁が生み出す高い香りと共に、お楽しみください。

特製担担麺胡桃と胡麻のスープ鴨味噌 自家製ラー油
通常白胡麻が使用される担々麺ですが、パシフィック・テーブルの特製担々麺はクルミのペーストを入れて濃厚さをプラス。麺はスープとの相性抜群の特注の卵麺を使用します。お好みで自家製ラー油を入れてお召し上がりください。

※当日提供されたメニューとは一部異なります。

【デザートビュッフェ】

ウェスティンホテル横浜特製アサイーバー

ウェスティンホテル横浜が掲げる“6つのウェルネス”のひとつである“イート・ウェル”をお客様ご自身で創り上げていただきます。スーパーフードと呼ばれるアサイーにストロベリーもしくはマンゴーのエスプーマをプラス。トッピングにはナッツ類、ラズベリーやドライイチジクなどのフルーツ、キヌアやチアシード、きな粉など、20種類前後の中からお選びいただけます。

【PACIFIC TABLE 概要】

■営業時間

・月曜日～金曜日

ブレックファスト	6:30～10:00
ランチ	11:30～14:00
デザートビュッフェ	15:00～16:30

・土曜日～日曜日

ブレックファスト	7:00～10:00
ランチ（90分制）	11:30～13:00／13:30～15:00

※ブレックファストビュッフェは7月7日（月）～を予定しています。

・お盆期間限定スペシャルランチ&ディナービュッフェ

期間：8月9日（土）～8月16日（土）

営業時間：ランチ（90分制）	11:30～13:00／13:30～15:00
ディナー（120分制）	17:30～19:30／20:00～22:00

※お盆期間中はランチ・ディナーともにお子さま向けの料理が加わります

■料金

・月曜日～金曜日

THE WESTIN

YOKOHAMA

ブレックファスト	大人	5,000 円	／	お子さま	2,500 円
ランチ	大人	6,900 円	／	お子さま	3,450 円
デザートビュッフェ	大人	6,500 円	／	お子さま	3,250 円

・土曜日～日曜日

ブレックファスト	大人	5,000 円	／	お子さま	2,500 円
ランチ (90 分制)	大人	8,500 円	／	お子さま	4,250 円

・お盆期間限定ランチ&ディナービュッフェ

大人 9,000 円／お子さま 4,500 円 (ランチ・ディナー 同一)

※お子さまの対象年齢は 4～12 歳です

※3 歳以下のお子さまは無料です

※料金にはサービス料と税金が含まれております

■ご予約・お問い合わせ

PACIFIC TABLE

〒220-0012 神奈川県 横浜市西区みなとみらい 4-2-8 ウェスティンホテル横浜 3 階

TEL : 045-577-0870

・レストラン公式ウェブサイト: <https://www.pacifictable.westinyokohama.com/>

・予約: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/westin-yokohama-pacific-table/reserve>

【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现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: [ウェスティンホテル横浜 | 横浜みなとみらい ホテル](#)

Instagram: <https://www.instagram.com/westinyokohama/>

THE WESTIN

YOKOHAMA

【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、<https://westin.marriott.com/ja-JP/wellness/move-fitness-gear-lending/>をご覧ください。また、[Facebook](#)、[X](#)や[Instagram](#)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、<https://www.marriott.com/ja/loyalty.mi>をご覧ください。